














## inizia bene

<b>COPP' DI CALAMARETTI FRITTI</b>	16/21	  
<b>GAZPACHO DI POMODORO E FRAGOLE</b> tartare di gamberi rossi, pane tostato e burrata pugliese	26	    
<b>CARPACCIO DI PESCE SPADA</b> radicchio appena saltato, mayonese alle olive nere	24	  
<b>PARMIGIANA DI MELANZANE</b> 	11/15	    

<b>FIORI DI ZUCCA</b> ripieni di ricotta di bufala e scamorza, maionese ai capperi e alici di Sicilia	22	    
<b>CERVELLA DI VITELLO IMPANATE</b> maionese allo zenzero e lime	22	  
<b>TARTARE DI VITELLO</b> tuorlo d'uovo marinato, sedano in aceto di riso, crema al Parmigiano	26	    

## Primi piatti

<b>TAGLIOLINO AL NERO DI SEPPIA</b> 22 cozze e crema allo zafferano	    
<b>MINISTRONE TIEPIDO ESTIVO</b> 16 	 
<b>TAGLIERINI</b> 36 alle coscette di rana disossate	   
<b>AGNOLOTTI RIPIENI DI RICOTTA E GAMBERI</b> 22 crema al limone e foglioline di menta	    
<b>RISOTTO ALLA CREMA DI PEPERONI</b> 20 salsiccia alla piastra, prezzemolo e balsamico	  
<b>GNOCCHI DI PATATE</b> 20 	   

## Secondi

<b>POLPETTINE DI CECI</b> 24 	 
<b>FILETTO DI MAIALE IN CROSTA</b> 34 di pane e pistacchi, indivia belga cotta al forno, salsa alle prugne	      
<b>FEGATO DI VITELLO ALLA VENEZIANA</b> 40 con morbido puré di patate	 
<b>COSCETTE DI RANA ALLA GUERINO</b> 45 con riso alla Creola	  
<b>FESA DI VITELLO AL GIUSTO ROSA</b> 38 mayonese tonnata, capperi, olive, e verdure estive croccanti	     
<b>TRANCIO DI BRANZINO</b> 38 crema di zucchine trombetta, petali di cipolle rosse in agrodolce e zucchine marinate	     

## Dessert

<b>Cheesecake al coulis di frutti rossi</b>	9	  
<b>Gelati / sorbetti (2 palline)</b>	6	  
<b>Tartelletta al limone</b> coulis di frutta di stagione	9	    
<b>Zabaione al Marsala con gelato</b>	12	 
<b>Tiramisù</b>	10	    
<b>Tavolozza per due</b>	20	    
<b>Cestino di pasta sfoglia caramellata, ricotta lavorata e pesche al vino rosso</b>	10	     
<b>Formaggi misti con marmellate</b>	10 / 16	 

## Kids menu

 <b>GNOCCHETTI</b>   di patate al burro e salvia / 14
<b>CHEESEBURGER</b>      con frites maison / 16
 <b>TAGLIERINI</b>   al pomodoro fresco / 14
<b>SCALOPPINA</b>      di pollo con pommes frites / 19

pizze & streetfood 

### ALLERGENI

 ARACHIDI	 MOLLUSCHI	 PESCE
 SOIA	 SENAPE	 SEDANO
 FRUTTA A GUSCIO	 LATTICINI	 VEGAN
 GLUTINE	 UOVA	 VEGETARIAN

**LA CARNE É DI PROVENIENZA SVIZZERA SE NON SPECIFICATO diversamente SULLA SCHEDA APPESA ALL'ALBO DEL RISTORANTE**

Il prezzo indicato è in franchi svizzeri, Iva compresa. No Iva CHE-373.647.529 IVA Coperto, acqua e servizio compresi nel prezzo



FORNO  
A LEGNA

dettagli sulle sostanze che possono provocare allergie  
o altre reazioni indesiderate sono ottenibili dal personale

## Pizza napoletana

- MARGHERITA** 14   
Pomodoro Pelato Italiano, mozzarella fior di latte di "Agerola", basilico, olio EVO dopo cottura
- 
- BUFALA** 16   
Pomodoro Pelato Italiano, mozzarella di Bufala Campana D.O.P. del consorzio, basilico fresco in cottura
- 
- SALSICCIA A FRIARIELLI** 17  
Mozzarella fior di latte, friarielli napoletani, luganiga piccante del Gabbani, basilico in cottura
- 
- PROSCIUTTO** 17  
Pomodoro Pelato Italiano, mozzarella fior di latte di "Agerola", prosciutto cotto di coscia, basilico, olio EVO dopo cottura
- 
- IL RIPIENO** 22  
Pomodoro San Marzano D.O.P., mozzarella fior di latte di "Agerola", ricotta di Bufala Campana D.O.P. fresca, Parmigiano Reggiano, prosciutto cotto di coscia nostrano, basilico, olio EVO
- 
- BURRATA** 19   
Pomodoro Pelato Italiano, burrata (125 gr) pugliese, basilico fresco, olio EVO
- 
- GENOVESE** 19  
Pomodoro Pelato Italiano, Mozzarella fior di latte, basilico, cipolla rossa di Tropea, tonno, gorgonzola dolce, olio EVO
- 
- PARMA D.O.P.** 23  
Mozzarella fior di latte, pomodorino del Piennolo Spunzillo e pacchetelle, rucola, prosciutto crudo di Parma, basilico, olio EVO

- LA SPILINGA** 22  
Sugo di pomodoro, mozzarella di Bufala Campana D.O.P., Nduja, cipolla di Tropea, basilico, olio EVO
- 
- VIOLA** 19   
Parmigiano Reggiano grattugiato, melanzane fritte e salate, pomodoro pelato, mozzarella di Bufala Campana D.O.P. del consorzio, basilico fresco dopo cottura
- 
- NAPOLETANA** 17  
Filetti di alici sotto sale, pomodoro San Marzano D.O.P. pelati, mozzarella di bufala campana D.O.P. del consorzio, capperi, origano, olio EVO
- 
- MEDITERRANEA** 19   
Sugo di pomodoro, mozzarella di Bufala Campana D.O.P. del consorzio dopo cottura, origano selvatico siciliano, olive taggiasche Anfosso denocciolate
- 
- BOLOGNESE** 24  
mozzarella di bufala campana D.O.P., mortadella, basilico fresco, granella di pistacchio, Olio EVO
- 
- TREVISANA** 22   
Mozzarella fior di latte, radicchio, Gorgonzola DOP, basilico, olio EVO
- 
- VEGANA** 20   
Avocado condito con succo di limone, Sale, pepe, hummus di ceci, rucola fresca

### Focacce Fresche

#### BAYWATCH


Base focaccia, stracciata di burrata, pomodorino secco, basilico fresco, origano e olio EVO 20

#### RIMINI-RIMINI

Base focaccia, rucola, bresaola, citronette, scaglie di grana, pomodorino datterino, bufalino e olio EVO 24


## STREET FOOD GOURMET

- tutti i panini sono serviti con frites maison -

**HANNIBAL** 26   
Hamburger con tartare di grana e cornichons, mayonese alle olive nere, spinacino novello e dressing alle acciughe

**BASIC INSTINCT** 20   
Hamburger di manzo svizzero (125g), bacon svizzero, Fontina D.O.P., cipolla frita, chioggia, chipotle a parte

**CARLITO'S WAY** 18   
Hamburger di fagioli borlotti e rosmarino, composta di melanzane e zenzero, rucola, chips di pomodoro

**TRAINSPOTTING** 24   
Hamburger di salmone marinato, creme fraiche, misticanza, chips di patate viola

**TAXI DRIVER** 22   
Bun con pulled pork, coleslaw