

# PER I PIÙ VORACI

## COSTINE ALL YOU CAN EAT

Baffe di costine del carré al forno  
servite a volontà con contorno di patatine  
38

## DRY AGED

Soffice focaccia con prosciutto crudo stagionato 16 mesi

Scegli il tuo taglio di carne frollato  
dai 30 ai 60 giorni e abbinalo al contorno che preferisci.

a partire da CHF 12 l'etto

## TRIS DI TARTARE

Gusta un assaggio delle nostre tartare

La nostra ricetta

Tartufata

La croccante

26.50

## TRIS DI HAMBURGER

Assapora i nostri mini hamburger di manzo pollo e maiale

Pulled

Classico

Caesar Burger

28.50

## GIRO PIZZA

Assapora i nostri gustosi impasti speciali e  
le creazioni fuori carta del nostro pizzaiolo

25

Chiedi al personale per conoscere gli allergeni non evidenziati



# DRY AGED

## LE NOSTRE CARNI PREGIATE ALLA GRIGLIA

La magia della carne Dry Aged è nell'arte dell'invecchiamento a secco, un processo controllato con cura che avviene in un ambiente specifico di umidità e temperatura per settimane.

Questa esperienza trasforma la carne, provocando una deliziosa perdita d'acqua e una concentrazione intensa di sapore. Gli enzimi rendendo la carne incredibilmente tenera e succosa.

### Il risultato?

Un piacere gustativo unico, una carne con un carattere distintivo che appaga i palati più esigenti. La Dry Aged è un'esperienza sensoriale irresistibile per gli amanti della carne di alta qualità.

### Scorpi le differenze

| Carne                | Provenienza      | Sapore                      | Consistenza                       | Ideale per chi...                                                 |
|----------------------|------------------|-----------------------------|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| Manza Danese         | Danimarca        | Delicato, leggermente dolce | Morbida                           | Preferisce sapori delicati                                        |
| Manzetta Dei Baltici | Polonia          | Dolce e delicato            | Molto tenera                      | Ama i sapori delicati                                             |
| Sashi Choco          | Finlandia        | Dolce, note di cioccolato   | Tenera e succosa                  | Cerca un gusto particolare                                        |
| La Minhota           | Portogallo       | Dolce e intenso             | Morbida e succosa                 | Vuole una carne dolce e tenera                                    |
| Chianina I.G.P.      | Italia (Toscana) | Ricco, dolce                | Morbida e succosa                 | Vuole una carne tenera e saporita                                 |
| Swiss Black Angus    | Svizzera         | Aromatico e intenso         | Morbida e succosa                 | Desidera una carne ricca e bilanciata                             |
| Rubia Gallega        | Spagna (Galizia) | Unico, intenso              | Tenera con grasso che si scioglie | Cerca un sapore inconfondibile                                    |
| Sashi Diamond (Beef) | Finlandia        | Intenso e ricco             | Molto tenera                      | Cerca una carne morbida e saporita, con un gusto pieno e profondo |
| Wagyu Ibérico        | Spagna           | Ricco e saporito            | Si scioglie in bocca              | Ama la carne estremamente tenera                                  |



Scopri la nostra selezione e chiedi al nostro staff  
i tagli e le pezzature disponibili



# M E N Ù

## P E R I N I Z I A R E

### Tagliere di salumi e formaggi 19.50 🍷🌾

Crudo, lardo, salameetto nostrano, busciòn, Gruyère, formagella semi stagionata

### Bruschetta Cantabrica 10.50 🌾🍷🐟

cremosa burrata e alici del Cantabrico

### Crocchette di Jamon iberico 13.50 🍷🌾

ripiene di formaggioe accompagnate da Aioli (x 5 pz.)

### Jalapeño ripieni di formaggio (x5 pz) 13.50 🌾🍷🥑🍴

accompagnati da una crema di avocado

★★★★★

### Gran tagliere di salumi, formaggi, 🌾🍷🥑🍴 bruschette, crocchette e Jalapeño

Provali tutti a:

Per due persone 18.50

Per quattro persone 34.50

## A N T I P A S T I

★★★★★

### Carpaccio di bresaola di Wagyu 32.50 🍷🥑🌾

salsa allo yogurt greco e tuorlo d'uovo marinato in salsa di soia

### Coscetta di pollo disossata 18.50 🍷🍴

guanciaie, salsa caesar, lattuga romana e il suo fondo di cottura

### Pancetta di maialino iberico 16.50 🌾

cotta a bassa temperatura e fritta, mais arrostito e gazpacho di datterino

### Tacos di manzo speziato 22.50 🌾🍷🥑🍴

manzo cotto lentamente servito con guacamole e vinaigrette mediterranea



# T A R T A R E

★★★★★

**La nostra ricetta 24.50** 🐟 🍷 🍷

Tartare di manzo, con la nostra salsa al Worcester, cetriolini sottaceto, acciughe

**Tartufata 27.50** 🍷 🍷 🍷

Tartare di manzo, burrata di bufala, tuorlo fritto e caviale di tartufo

**La croccante 26.50** 🍷 🍷 🍷

Tartara di manzo, semi oleosi, guacamole leggermente piccante e pomodori secchi sott'olio

**La battuta al coltello 42** 🍷 🍷

Tartare di filetto di manzo al coltello servita con midollo di manzo alla milanese e mayo all'erba cipollina

# P R I M I

★★★★★

**Scialatielli al ragù di manzo bianco 22.50** 🍷 🍷 🍷  
con burrata, champignon arrostiti e nocciole

**Risotto cacio e pepe e manzo 32.50** 🍷 🍷

Risotto Carnaroli mantecato con caciocavallo, pepe, carpaccio di manzo marinato e asparagi

**Agnolotti ripieni di ricotta di bufala 27.50** 🍷 🍷  
salsa allo zafferano, salvia e guanciaie

**Gnocchi di patate caserecci 24.50** 🍷 🍷 🍷

crema di melanzana arrosto, salsiccia brasata, ciliegino e fiocchi di latte

# L E F R I T T U R E

**Milanese di pollo 22.50** 🍷 🍷 🍷

patate alle erbe aromatiche, salsa cheddar e bacon

**Cordon bleu di maiale 24.50** 🍷 🍷 🍷

fonduta di zola e patate alle erbe aromatiche

**Cordon bleu di tacchino 27.50** 🍷 🍷 🍷

fonduta di raclette e patate alle erbe aromatiche



# C A R N I

## A L L A G R I G L I A

### Controfiletto CH 36.50

Taglio estremamente tenero e saporito grazie a sottili venature di grasso  
250-300gr

### Filetto di manzo CH 46.50

Carne magra, tenerissima dal sapore delicato.  
200-250gr

### Ribeye

12/etto

### Baffa di costine del carré al forno CH 34.50

Costine di maiale dal sapore ricco e bilanciato

### Segreto Iberico 39.50

Taglio pregiato tra spalla e lardo del maiale iberico

### Grigliata mista 49.50

Controfiletto, costine, salamella e filetto di manzo (120 gr)

## C O N T O R N I

Insalata mista piccola 4.50 • Insalata verde piccola 4  
Patatine fritte 5.50 • Patate rosolate 6 • Verdure grigliate 7.50

## M E N Û B A M B I N I

Pennette al pomodoro 9.50 🌾

Pollo impanato e patatine 12.50 🌾🍷🍷

Hamburger di manzo con patatine 12.50 🌾🍷



# H A M B U R G E R

Serviti con patatine fritte

Ogni Hamburger in versione Maxi con doppio burger +6.50

★★★★★

**Provolone Burger 25.50** 🍷🌾🍷🍷🍷

Pane artigianale, insalata, pomodoro, 200gr di manzo, provola affumicata, uovo, pancetta e salsa bbq al Jack

**Hamburger Classico 20.50** 🌾🍷🍷🍷🍷

Pane artigianale, insalata verde, pomodoro, 200gr di manzo, edammer e mayo fatta in casa

**Pulled pork Burger 24.50** 🍷🌾🍷🍷🍷

Pane artigianale, sfilacciato di maiale, salsa al BBQ, provola affumicata, insalata e pomodoro

**Caesar Burger 24.50** 🌾🍷🍷🍷🍷

Pane artigianale, pollo croccante, salsa Caesar, grana a scaglie guanciaiale e insalata

**Veggy Burger 22.50** 🌾🌾🍷🍷🍷🍷

Pane artigianale, burger 100% vegetale, insalata, pomodoro, zucchine, melanzane grigliate, avocado e guacamole piccante, servito con patatine

**Wagyu Burger 39.50** 🌾🍷🍷🍷🍷

Pane artigianale, 200 gr. di Wagyu, caciocavallo, Jamon iberico, uovo all'occhio di bue e crema tartufata



# PER CHI NON AMALA CARNE

## INSALATE E POKÉ

**Poké 24.50** 🍷🌱🐟

**Scegli tra:**

Riso | Insalata  
Pollo | Salmone

mango, avocado, edamame, barbabietola,  
salsa all'olio di sesamo e soia

## ANTIPASTI

**Rösti di patate, burrata e asparagi 14.50** 🍷🥛🥕

**Salmone marinato alla barbabietola 22.50** 🍷🥛🌱  
perle di aceto balsamico, carpaccio di zucchine e salsa al basilico

## PRIMI

**Risotto salsa verde e gamberi 29.-** 🍷🌱🥕  
Risotto carnaroli, salsa ai crostacei, piselli e gamberi argentini

**Raviolo caprese 18.50** 🍷🥛  
Ravioli ripieni di ricotta di bufala, datterino, bufala e basilico

## SECONDI

**Polpo arrosto 32.50** 🍷🌱  
pappa al pomodoro e crumble mediterraneo

**Melanzana arrostita 20.50** 🍷🥛🌱  
Salsa al latte di cocco, anacardi e pesto di broccolo





## LE PIZZE SPECIALI

### La Tartufata 22.50

Pomodoro, fior di latte, crudo di Parma, stracciatella di bufala e olio al tartufo bianco

### Trevigiana 18.50

Pomodoro, fior di latte, radicchio e speck

### Maialona 17.50

Pomodoro, fior di latte, wurstel, salame piccante e salsiccia

### Sfizzica 16.50

Pomodoro, fior di latte, cipolla rossa, salsiccia e peperoncino

### Aspromonte 18.50

Pomodoro, fior di latte, funghi porcini e 'nduja

### La Ticinese 20.50

Pomodoro, fior di latte, luganiga, robiola al pepe della valle Maggia e crema allo zafferano

### Del Giò 23.50

Fior di latte, mortadella, stracciatella di burrata e granella di pistacchio

### La tartare 24.50

Fior di latte, tartare di manzo, pomodorino e tuorlo d'uovo

### La Brace 2.0 22.50

Fior di latte, sfilacciato di puntine, cipolla caramellata e grana

### Manzetta 19.50

Pomodoro, fior di latte, carpaccio di manzo, rucola e grana

## NOSTRI IMPASTI

### Multi Cereali 3.50

Semi di lino, sesamo, miglio, grano tenero e granelli di soia (72h)

### Farina di mais 3.50

Impasto di farina tipo 1 e antico mais rosso ticinese

### Al Carbone 3.50

Impasto di farina tipo 0 al carbone vegetale

### Gluten Free 5.50

Farina di riso, amido di tapioca e mais, fecola di patate e lievito di birra.



# LE PIZZE TRADIZIONALI

## **Marinara 10.50** 🌾

Pomodoro, origano e aglio

## **Margherita 11.50** 🌾🥛

Pomodoro, fior di latte

## **Romana 12.50** 🌾🥛🐟

Pomodoro, fior di latte e acciughe

## **Prosciutto e funghi 16.50** 🌾🥛

Pomodoro, fior di latte, cotto e champignons

## **Prosciutto e Mascarpone 16.50** 🥛🌾

Pomodoro, fior di latte, cotto e Mascarpone

## **Tonno e cipolle 16.50** 🌾🥛🐟

Pomodoro, fior di latte, tonno e cipolle

## **Wurstel e patatine 13.50** 🥛🌾

Pomodoro, fior di latte, wurstel e patatine

## **'Nduja e salsiccia 16.50** 🥛🌾

Pomodoro, fior di latte, crema di n'duja e salsiccia

## **Crudo 16.50** 🥛🌾

Pomodoro, fior di latte, prosciutto crudo

## **Bufacicia 19.50** 🌾🥛

Pomodoro, fior di latte, mozzarella di bufala, salsiccia, gorgonzola

## **Malafemmina 19.50** 🌾🥛

Pomodoro, fior di latte, mozzarella di bufala, salsiccia e friarielli

## **Patapizza 14.50** 🌾🥛🍷

Pomodoro, fior di latte e patatine

## **Diavola 14.50** 🌾🥛

Pomodoro, fior di latte e salame piccante

## **Bufacrudo 20.50** 🌾🥛

Pomodoro, fior di latte, mozzarella di bufala e crudo

## **Bresaola 19.50** 🌾🥛

Pomodoro, fior di latte, bresaola, rucola e grana

## **Primavera 18.50** 🌾🥛

Pomodoro, fior di latte, pomodorini freschi, rucola e grana

## **Ortolana 15.50** 🌾🥛

Pomodoro, fior di latte, zucchine, melanzane e peperoni

## **4 Stagioni 17.50** 🌾🥛

Pomodoro, fior di latte, cotto, champignons, carciofi e olive

## **Bufalina 15.50** 🌾🥛

Pomodoro, fior di latte e bufala campana DOP

## **4 Formaggi 18.50** 🌾🥛

Pomodoro, fior di latte, grana, scamorza e gorgonzola

## **Bismark 18.50** 🌾🥛🍷

Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto champignons e uovo

## **Bufaspeck 20.50** 🌾🥛🍷

Pomodoro, fior di latte, mozzarella di bufala e speck e noci



# CALZONI

*Scegli il tuo impasto per la tua pizza ripiena.*

**Calzone Classico 15.50**  

Pomodoro, fior di latte e cotto

**Calzone Calabrese 17.50**  

Pomodoro, fior di latte, salame piccante e ricotta

**Calzone Speciale 19.50**   

Pomodoro, fior di latte, cotto, piccante, champignons e uova

**Calzone Piccante 18.50**  

Pomodoro, fior di latte, salame piccante, provola e pepe

**Calzone Campano 21.50**  

Pomodoro, fior di latte, salsiccia, scamorza e friarielli

**Pistacchione 23.50**   

Fior di latte, pistacchio, ricotta e mortadella

# SUPPLEMENTI

**Mozzarella Vegana 3,50**

**Mozzarella Senza lattosio 2,50**

**2,50**

Acciughe, capperi, rucola, cipolla, carciofi, funghi, spinaci, radicchio, wurstel, uova, doppia mozzarella, grana, mascarpone

**4,50**

Verdure grigliate, friarielli, cherry, frutti di mare, gamberetti, mozzarella di bufala, porcini

**5,50**

Crudo, carpaccio di manzo, bresaola, speck, mortadella, burrata



# B E V A N D E

## Caffetteria

Caffè liscio 2.20  
Caffè macchiato 2.50  
Caffè corretto 3/3.60  
Cappuccino 4  
Decaffeinato 2.60  
Orzo piccolo 2.80  
Orzo tazza grande 4.20  
The caldo 3.30  
Doppio espresso 4

## Aperitivi

Analcolico bianco 4.5  
Analcolico rosso 4.5  
Crodino 4.5  
Martini bianco 6  
Campari soda 5  
Campari bitter 6  
Aperol 6  
Calice Prosecco 8  
Calice Franciacorta 10  
Vino al calice 7/10  
Aperol spritz 8  
Campari spritz 8  
Hugo 8  
Cocktail 12/15

## Birre

Eichhof lager 2dl 3.5  
Eichhof lager 3dl 4  
Eichhof lager 5dl 6

Panache 2dl 3.5  
Panache 3dl 4.5  
Panache 5dl 6

Eichhof Kloster 2dl 4  
Eichhof kloster 3dl 4.5  
Eichhof kloster 5dl 6.5

Ittinger ambrata 2.5dl 4  
Ittinger ambrata 4dl 6

Erdinger weiss bottiglia 0.33cl 5.5

## Bibite Analcoliche

Coca cola 33cl 4.5  
Coca cola 5dl 5  
Coca cola zero 33cl 4.5  
Fanta 33cl 4.5  
Gazzosa limone 35cl 4.5  
Gazzosa mandarino 35cl 4.5  
Rivella rossa 33cl 4.5  
The limone 33cl 4.5  
The pesca 33cl 4.5  
The pesca 5dl 5  
The limone 5dl 5  
Acqua panna 5dl 4  
Acqua San Pellegrino 5dl 4  
Acqua Panna 0.75cl 6.5  
Acqua San Pellegrino 0.75cl 6.5

Heineken 0.0 5

## Amari

Montenegro 4cl 6  
Averna 4cl 6  
Jegermeister 4cl 6  
Braulio riserva 4cl 6  
Ramazzotti 4cl 6  
Amaro del capo 4cl 6  
Appenzeller 4cl 6  
Cynar 4cl 6  
Generoso 4cl 6  
Di Saronò 4cl 6  
Fernet branca 4cl 6  
Branca menta 4cl 6  
Cointreau 4cl 8  
Whiskey 4cl 10/12  
Gin 4cl 8  
Rum 4cl 9  
Tequila 4cl 9  
Limoncello 2cl 5  
Nocino 2cl 5  
Sambuca 2cl 5  
Jefferson 2cl 7  
Baileys 2cl 6  
Vecchia Romagna 2cl 8  
Cognac 2cl 10/12  
Grappa 2cl 6/9





## P R O V E N I E N Z E

### Origine della carne

**Manzo:** Svizzera, Italia, Argentina, Paraguay, Uruguay, Spagna, Finlandia, Polonia, Portogallo

**Maiale:** Svizzera, Italia, Spagna

**Pollo / Tacchino:** Brasile, Italia, Germania

**Salumi:** Svizzera, Italia

### Origine del pesce

**Polpo:** P (FAO 34/37/27) Atlantico Nord Orientale/Atlantico Centrale Orientale/Mediterraneo **Salmone:** A, Norvegia UK - P (FAO37) Mediterraneo

**Gamberi:** A - Argentina (FAO 41) Sud-Ovest Atlantico

★★★★★ Le pietanze consigliate dal nostro Chef più apprezzate dal nostro pubblico

## A L L E R G E N I

Per allergie e intolleranze rivolgersi al personale di sala

Cereali con glutine



Crostacei



Uova



Pesce



Arachidi



Semi di soia



Latte (compreso lattosio)



Frutta a guscio (noci)



Sedano



Senape



Semi di sesamo



Anidride solforosa e solfiti



Lupini



Molluschi

