



BISTROT
MENU



CAVIAR EXPERIENCE

Il caviale GU-BA è prodotto dalle uova di storioni siberiani allevati in Italia. Preparato con la tecnica "Malossol" che significa "con un pizzico di sale", il GU-BA è caratterizzato da un intenso aroma marino con note di nocciola e si contraddistingue per il suo colore scuro con riflessi ambrati.

Per rendere unica la vostra esperienza proponiamo in abbinamento:

Cialda croccante di tapioca al pomodoro

L'uovo

Blinis come un waffle

Patate e patate

Pasta in bianco al burro acido

Sorbetto al cetriolo, lime e vodka

GU-BA caviar is produced from Siberian sturgeon eggs raised in Italy. Prepared with the "Malossol" technique which means "with a pinch of salt", the GU-BA is characterized by an intense marine aroma with notes of hazelnut and is characterized by its dark color with amber reflections.

To make your experience unique, we propose a combination:

Crunchy tapioca waffle with tomato sauce

The egg

Blinis like a waffle

Potatoes and potatoes

White pasta with sour butter

Cucumber sorbet, lime and vodka

30 GR CHF 100.-

50 GR CHF 190.-

100 GR CHF 355.-



SNACKS

THE VIEW CLUB SANDWICH

Uovo, petto di pollo grigliato, bacon e pomodoro servito con patatine fritte
Egg, grilled chicken breast, bacon and tomato, served with fries

CHF 32

IL NOSTRO HAMBURGER

Pane ai cereali antichi, carne di manzo svizzero, chutney di pomodoro grigliato e radicchio di
Castelfranco servito con patatine fritte
*Ancient cereal bread, Swiss beef, grilled tomato chutney and red chicory from Castelfranco served
with fries*

CHF 35

PIZZA CLASSICA NAPOLETANA

Pomodoro, mozzarella e basilico
Tomato, mozzarella and Basil

CHF 20

FOCACCE

Condita con maionese alla senape prosciutto crudo di Parma e rucola
Topped with mustard mayonnaise, Parma ham and rocket

OR

Pomodoro fresco, stracciatella di bufala e basilico
Fresh tomato, buffalo mozzarella and Basil

CHF 22



BISTROT

ANTIPASTI / STARTERS

INSALATA DI FOGLIE E FRUTTA

Insalata in foglie al balsamico fragole e scaglie di Parmigiano Reggiano

LEAF AND FRUIT SALAD

Salad in leaves and balsamic vinegar, strawberry with flakes of Parmesan cheese

CHF 18

LA NOSTRA CAPRESE

Insalata di pomodori datterini al basilico, burrata campana, cialda croccante alle acciughe

OUR CAPRESE SALAD

Salad of datterini tomatoes with basil, burrata and crispy anchovy waffle

CHF 25

CAESAR SALAD

Cuore di lattuga, petto di pollo grigliato, salsa francese alle erbe e bacon croccante
Heart of lettuce, grilled chicken breast, French sauce with herbs and crispy bacon

CHF 27

TROTA DI LAGO AFFUMICATA

Misticanza al limone, mela verde e rafano

SMOKED TROUT

Mixed leaves, lemon, green apple and horseradish

CHF 29



BISTROT

ANTIPASTI / *STARTERS*

TARTARE DI MANZO SVIZZERO

Salsa alle acciughe panbrioche tostato e formentino

SWISS BEEF TARTARE

Toasted panbrioche anchovy sauce and formentino

CHF 40

VITELLO TONNATO

Vitello svizzero in dolce cottura, mousse tonnata e capperi

VEAL WITH TUNA SAUCE

Swiss veal in delicate cooking with tuna mousse and capers

CHF 32

TAGLIATA DI SALUMI

Con giardiniera di verdura di stagione

COLD CUT SELECTION

With seasonal vegetables in vinegar

CHF 30



BISTROT

PRIMI PIATTI / *FIRST COURSES*

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE

Pasta fresca all'uovo e ragù di manzo

TAGLIATELLE PASTA WITH BOLOGNESE

Fresh egg pasta and beef sauce

CHF 27

GNOCCHI DI PATATE

Aglio, olio, peperoncino e bottarga di rombo

POTATO DUMPLINGS

Garlic, oil, chili and turbot bottarga

CHF 24

TORTELLI DI MAGRO BURRO E SALVIA

Ripieni di ricotta ed erbe, profumati al limone

TORTELLI PASTA BUTTER AND SAGE

Filled with ricotta and herbs, scented with lemon

CHF 27



BISTROT

SECONDI PIATTI / *SECOND COURSES*

PESCATO DEL GIORNO ALLA LIVORNESE

Con pomodoro fresco, olive, capperi e patate novelle

CATCH OF THE DAY LIVORNESE STYLE

With fresh tomato, olives, capers and new potatoes

CHF 45

CONTROFILETTO DI MANZO SVIZZERO

Composizione di verdure di stagione e patate novelle al rosmarino

SWISS BEEF SIRLOIN

Selection of seasonal vegetables and new potatoes with rosemary

CHF 52

MILANESE CLASSICA DI VITELLO

Servita con rucola al balsamico, pomodorini e patatine fritte

CLASSIC VEAL MILANESE

Served with wild rocket and balsamic, cherry tomatoes and french fries

CHF 60



DESSERTS

ECLAIRE

Alla meringa con salsa al caramello, fragole e zenzero

ECLAIRE

Meringue with caramel sauce, strawberries and ginger

CHF 19

TIRAMISÙ

Con caffè Borghetti e granita al pistacchio

TIRAMISU

With Borghetti coffee and pistachio granita

CHF 19

CHEESECAKE

Di ricotta ticinese, amarene e croccante al sesamo

CHEESECAKE

With Ticino ricotta, black cherries and crunchy sesame

CHF 18

SORBETTO E GELATO DEL GIORNO

Sorbet and ice cream of the day

CHF 12