

## ANTIPASTI

<i>Mix di lattuga novella con vinaigrette alla senape di Dijon</i>	16
Mix von Blattsalat an Dijon-Senf Vinaigrette	
<i>Gazpacho di melone con cialde di crudo di Parma &amp; riduzione di porto</i>	21
Zerbinati-Melonen-Gazpacho mit Parmaschinken-Chips & Portwein-Reduktion	
<i>Burrata con variazione di pomodori &amp; olio al basilico</i>	23
Burrata mit Tomaten-Variation & Basilikumöl	
<i>Involtini di melanzane gratinati ripieni con ricotta &amp; spinaci</i>	22
Gratinierte Auberginenrollen gefüllt mit Ricotta & Spinat	
<i>Crocchette di stracotto di manzo &amp; maionese al pepe rosa</i>	25
Rindsragout-Kroketten "Luma Beef" mit rosa Pfeffer-Mayonnaise	
<i>Carpaccio di polpo con marinata al bergamotto, cetriolo &amp; menta</i>	24
Octopus Carpaccio mariniert mit Bergamotte, Gurken & Pfefferminze	
<i>Gin Tonic di crudo di tonno</i>	30
Thunfisch-Tatar «Gin Tonic»	

## PASTA

<i>Gnocchetti di ricotta con crema di melanzane, &amp; pomodori confit</i>	23
Ricotta-Gnocchetti mit Auberginencreme & karamellisierten Tomaten	
<i>Strozzapreti allo zafferano con porcini &amp; salsiccia</i>	24
Strozzapreti mit Safran, Steinpilzen & Salsiccia	
<i>Pappardelle al limone d'Amalfi con gamberi &amp; zucchini</i>	25
Pappardelle an Amalfi-Zitronensauce mit Crevetten & Zucchini	
<i>Tortelli di patate viola, pecorino &amp; menta in burro</i>	25
Tortelli mit Viola-Kartoffel-Füllung & Schafskäse an Minzbutter	
<i>Paccheri ripieni gratinati al ragout di wagyu &amp; fonduta di scamorza</i>	28
Gratinierte Paccheri gefüllt mit Wagyu-Beef (CH) an Scamorzakäse & Basilikum	
<i>Spaghettoni aglio nero, olio, peperoncino &amp; ostriche flambé</i>	28
Spaghettoni mit schwarzen Knoblauch, Olivenöl, Peperoncino & flambierten Austern	

## ALS HAUPTGANG

+10

## HOLZKOHLENGRILL

<i>Galletto alla habanero</i>	40
Mistkratzerli «Habanero» ( <b>sehr scharf</b> )	
<i>Battuta di vitello alle erbetto fine</i>	46
Hauchdünnes Kalbspaillard mit frischen Kräutern	
<i>Tagliata di manzo 200 g</i>	46
Aufgeschnittenes Rindsentrecôte mit Rucola, Parmesansplittern & Balsamico	
<i>Cotoletta di vitello 330 g</i>	56
Kalbskotelett «Premium»	
<i>Filetti di branzino</i>	44
Wolfsbarschfilets	
<i>Tentacoli di polpo alla soia &amp; miele con fagiolini verdi marinati</i>	49
Tintenfisch mit Soja-Honigsauce & marinierten grünen Bohnen	

## CONTORNI

### *Beilagen*

Gebratene Frühlingkartoffeln mit Rosmarin	9
Gratinierte Polentaschnitte	8
Spinat mit Peperoncini	10
Zucchini vom Grill	10

## KÜCHE

*Costine Royal di pata negra in salsa BBQ* 48  
Pata Negra-Schweinsrippchen an BBQ-Sauce

*Orecchia d'elefante con rucola & datterini* 58  
Paniertes Kalbskotelett «Elefantenohr»  
mit Rucola & Datterini-Tomaten

---

## CONTORNI

### *Beilagen*

Gebratene Frühlings Kartoffeln mit Rosmarin 9  
Gratinierte Polentaschnitte 8  
Spinat mit Peperoncini 10  
Zucchini vom Grill 10

**ALLERGENE UND INTOLERANZEN:** Informieren Sie Sich bitte bei unseren Mitarbeitenden

### FISCHDEKLARATION

Krustentiere *USA, Dänemark, Ecuador & Argentinien*  
Fisch *Mittelmeer & Schweiz, FAO 57, 51, 34, 37*

### FLEISCHDEKLARATION

Kalb	<i>Schweiz, Holland</i>	Geflügel	<i>Frankreich &amp; Schweiz</i>
Schwein	<i>Schweiz, Spanien</i>	Lamm	<i>Neuseeland, Australien &amp; Irland</i>
Kaninchen	<i>Schweiz, Ungarn</i>	Pata Negra	<i>Spanien</i>
Rind	<i>*USA, Argentinien, Irland, Neuseeland, Italien &amp; Schweiz</i>		

*\* kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.*