

# da CONDIVIDERE

PANELLE cubetti di ceci fritti   maionese alle erbe   polvere di acciughe	12
BRUSCHETTA pomodori heirloom	cad. 7
CROCCHETTA DI CALAMARI aioli	cad. 9

## *l'angolo delle ostriche*

### **GILLARDEAU**

granita di cetriolo | peperoncino  
mezza dozzina 63  
dozzina 119

TARTARE DI MANZO asparagi   tuorlo d'uovo   tartufo	41
HUMMUS ceci   salsa verde   pizza focaccia	29
CRUDO DI RICCIOLA agretti   cozze affumicate   polvere di tuorlo	49
CRUDO DI TONNO jus di pesce	56
BURRATA fragole   ravanello   balsamico	27
POLPO gamberi rossi   salsa provenzale	38
TARTARE DI BARBABIETOLE yogurt vegano   mandorle   salsa al rabarbaro	27
UOVO DI POSCHIAVO spuma di patate   asparagi	26   con tartufo nero 38

### **SALADE NIÇOISE À LA FAÇON GRACE**

per due o più persone  
lattuga | uova | pomodori di varietà | olive | asparagi | cipolle rosse | acciughe | patate  
per persona 31  
con crudo di tonno per persona 51

# *i doni di* MADRE NATURA

ASPARAGI BIANCHI salsa olandese	28
LATTUGA ARROSTITA pomodori secchi   jus vegano   pinoli	27
PARMIGIANA DI MELANZANE crema di formaggio   pomodoro   basilico	31

# *una fetta di soffice* PIZZA

MARGHERITA pomodoro   fior di latte   basilico	28
DIAVOLA pomodoro   fior di latte   peperoncino   n'duja	36
VEGETARIANA pomodoro giallo   fior di latte   asparagi   ricotta salata	32
GRACE burrata   pomodorini confit   gamberi rossi crudi   basilico	46
MARGNA formaggio engadinese   carne secca grigionese   polvere di porcini	42   con tartufo nero 98

# *riso &* PASTA

RISOTTO ALL'AGLIO SELVATICO stracchino   animelle	43
RAVIOLI ALL'ORTICA crema di parmigiano   piselli   belper knolle	36
RAVIOLI DI RICOTTA asparagi   riduzione di bisque	37
LINGUINE ALL'ASTICE pomodoro   limone	69

## *da condividere*

per due o più persone | esclusivamente a cena

### **COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE**

insalata di pomodoro e cipolla rossa | basilico  
classico 120  
con crosta al tartufo e formaggio raclette 150

**PESCATO DEL GIORNO** 158 | kg  
in base alla disponibilità

# *i nostri* SECONDI

BRANZINO SELVATICO piselli   salsa beurre blanc alle acciughe   capperi	52
SALMONE CONFIT beurre blanc agli asparagi   finferli	49
COSCIA DI POLLO DI BRASSE alla diavola	53
SPIEDO D'AGNELLO spezie marocchine   il suo pane	47
FILETTO DI MANZO sedano rapa   cipollotto	68

# *non solo un* CONTORNO

ASPARAGI croccante di pane   salsa olandese	15
COUSCOUS melanzane   pomodori secchi	15
CUORE DI LATTUGA tzatziki	15
RISO INTEGRALE sesamo   erbe primaverili	15
PATATE ARROSTO rosmarino   erba cipollina   cipolla	15

Tutti i prezzi sono espressi in franchi svizzeri e includono l'IVA.

I nostri dipendenti saranno felici di informarvi sugli ingredienti nei nostri piatti che potrebbero causare allergie o intolleranze su richiesta.