



Gli Antipasti

	CHF
Guancia di vitello CON CREMA DI PATATE AL TARTUFO NERO veal cheek with potatoes cream and Périgord truffle	39.-
Polpo alla griglia CON CHORIZO E PATATA CANDITA, SALSA VERDE grilled octopus with chorizo and candied potatoes, green sauce	28.-
Capesante con carciofi BOTTARGA E ZAFFERANO Scallops with artichokes Bottarga and saffron	42.-
Uovo affogato CON VELLUTATA DI TOPINAMBUR E TARTUFO NERO Soft-boiled eggs with Jerusalem artichokes veloutine and Périgord truffle	32.-
Carpaccio di vitello PROFUMATO ALLA VANIGLIA CON INSALATINA DI GERMOGLI E CAVIALE DI LIMONE veal carpaccio with citrus blossom, vanilla, lemon sprouts caviar salad bouquet	42.-

La pasta

CHF

Tagliolini

32.-

FATTI A MANO AL NERO DI SEPIA

CON COZZE, LIMONE E POMODORINI CANDITI

Homemade tagliolini

with squid ink

Moulds, candied tomatoes and lemon

Lasagnette ai gamberi

45.-

CON CICALI DI MARE E CREMA DI CIMA DI RAPA

lasagna

with slipper lobster and rapini cream

Ravioli farciti

35.-

CON FORMAGGIO CAPRINO E SALSA AL TARTUFO

Ravioli

with goat cheese and truffle sauce

Plin di carne

45.-

CON SALSA AI FUNGHI PORCINI

Beef tortello

with thyme and boletus sauce

Pasta Gildo's

38.-

FATTA AL TAVOLO

Pasta Gildo's prepared at your table

La zuppa e il riso

CHF

Crema di cicerchie

30.-

CON CICALA DI MARE, SCAMPI, LARDO E OLIO AL ROSMARINO

Chick-peas cream soup

with slipper lobster, scampi, bacon and rosemary oil

Risotto al pomodoro

30.-

BURRATA E MELANZANE AFFUMICATE

Risotto with tomatoes

Burrata and smoked eggplants

IL PESCE

Fritto misto

49.-

CON SALSA PICCANTE

Mix fried fishes

with spicy sauce

Rana pescatrice

54.-

IN QUAZZETTO DI CROSTACEI CON COZZE, VONGOLE E ZAFFERANO

Monkfish medallion

with crustacean's sauce, moulds, clams and saffron

Filetto di rombo

75.-

CON PATATE SCHIACCIATE E SALSA DI OSTRICHE

Turbot medallion

with mashed potatoes and oyster flavoured sauce

La carne

CHF

Orecchio d' elefante

72.-

SERVITO CON RUCOLA E POMODORINI

Thin cutlet Milanese

with rucola and cherry tomatoes

Filetto di cervo

55.-

CON PUREA DI ZUCCA PROFUMATA AL TARTUFO E SALSA AL
GINEPRO

Venison entrecote

with mashed pumpkin perfumed with truffle and juniper sauce

Spalla di agnello

49.-

CON POLENTA

Lamb shoulder with polenta

I formaggi

CHF

Tris di formaggi

Three typical Italian cheeses

26.-

I Dolci

Panna cotta alle spezie

CON PUREA DI MANGO

Spiced panna cotta with mango coulis

26.-

Tiramì-sù classico

CON SALSA AL MASCARPONE

Classic tiramì-su with mascarpone sauce

26.-

L'ananas

AL MUSCOVADO CON IL SUO SORBETTO E CREMA AL COCCO

Pineapple muscovado and its sorbet with coconut ice cream

26.-

Torta di mandorle tiepida

ALLA CAPRESE

Almond cake Capri style

26.-

I dolci del Palace a vostra scelta

Palace desserts

26.-