

WORLD TAPAS

CRUDITÉS	al pezzo / pro Stück
Gambero di Mazara del Vallo <i>Rote Garnele aus Mazara del Vallo</i>	6.00 
Scampo <i>Scampi</i>	7.50 
Capasanta <i>Jakobsmuschel</i>	5.00 
TARTARE 80g Manzo Svizzero / <i>Schweizer Rindstatar</i>	18.00  *
CAPRESE 2.0 Polpa di pomodoro, mozzarella di bufala, basilico croccante, pane carasau <i>Tomatenpulp, Büffel-Mozzarella DOP, knuspriges Basilikum, Carasau Brot</i>	16.00  * 
CRUDO DI PESCE Tonno, salmone rosso, scampo, capesante, gambero rosso di Mazara del Vallo, citronette <i>Roh servierter Thunfisch, roter Lachs, Scampi, Jakobsmuschel, rote Garnele aus Mazara del Vallo, Zitronettsauce</i>	29.00 
GUACAMOLE Avocado, Nachos al peperoncino, chips di pane artigianale <i>Avocado, Chilli Nachos, hausgemachte Brot Crisps</i>	15.00  * 
RED SALMON Tartare di salmone marinato, insalatina di fave, piselli, limone, yogurt affumicato <i>Mariniertes Lachs Tartar, Saubohnen-Salat, Erbsen, Zitrone, geräuchertes, Joghurt</i>	19.00 
GNOCCO FRITTO TICINESE Prosciutto crudo di Piora, caprino, pepe della Vallemaggia <i>FRITTIERTER PIZZA TEIG TESSINER-ART</i> <i>Piora Rohschinken, Ziegenkäse, Pfeffer aus dem Vallemaggia</i>	19.00
TEMPURA Verdurine di stagione fritte, salsa agrodolce <i>Frittiertes saisonales Gemüse, süss-sauer Sauce</i>	13.00 
CAPESANTE Spadellate con panko, timo, polpa di pomodoro, finferli <i>JAKOBSMUSCHELN</i> <i>Gebraten mit Panko Bröseln, Thymian, Tomatenpulp, Pfifferlinge</i>	19.00
BRUSCHETTE Prosciutto crudo di Piora, avocado, pesca <i>Piora Rohschinken, Avocado, Pfirsich</i>	15.00  *
GAZPACHO Polipo, cipolla agrodolce, cetriolo, basilico <i>Tintenfisch, süss-saure Zwiebel, Gurke, Basilikum</i>	18.00
DIPS Tzatziki, hummus, crema di piselli e menta, focaccina al rosmarino <i>Tzatziki, Hummus, Erbsencreme mit Minze, Focaccia mit Rosmarin</i>	16.00  * 
PATATAS BRAVAS Patate marinate alla paprika, salsa aioli / <i>Kartoffeln mariniert an Paprika, Knoblauchsauce</i>	10.00  * 
YAKITORI Spiedini di pollo marinati alla salsa barbecue <i>Poulet Spiesse mariniert mit Barbecuesauce</i>	17.00
CARPACCIO DI RICCIOLA Crema di avocado, maionese al latte di mandorla, sesamo, pesca <i>Gelbflossen Makrele Carpaccio, Avocadocrème, Mandelmilch-Mayonnaise, Sesam, Pfirsich</i>	19.00 
CALAMARES Calamari fritti, maionese allo Yuzu <i>Frittierte Calamari, Yuzu-Mayonnaise</i>	17.00

PIZZE GOURMET

MARGHERITA Pomodoro datterino giallo, mozzarella di bufala DOP, pepe della Vallemaggia, basilico croccante MARGHERITA <i>Gelbe Datteltomaten, Büffel-Mozzarella DOP, Vallemaggia Pfeffer, knuspriges Basilikum</i>	19.00	 *
SALMONE ROSSO Tartare di salmone, guacamole, mango piccante, chips al nero di seppia ROTER LACHS <i>Lachs-Tartar, Guacamole, scharfe Mango, Sepia-Krokant</i>	31.00	 *
TONNO Sashimi, panna acida, carote agli agrumi THUNFISCH <i>Sashimi, Crème Fraîche, Karotten mariniert an Zitrusfrüchten</i>	29.00	 *
TARTARE DI MANZO SVIZZERO Crema di avocado, cipolla agrodolce, fiore del capperio SCHWEIZER RINDSTARTAR <i>Avocadocrème, Zwiebel süß-sauer, Kapernäpfel</i>	31.00	 *
ANATRA Prosciutto d'anatra, ricotta alle olive, arancia candita ENTE <i>Enten Schinken, Ricotta mit Oliven, kandierte Orange</i>	31.00	 *
RICCIOLA Carpaccio, crema di zucchine, yogurt affumicato, cialda di riso soffiato GELBFLOSSEN MAKRELE <i>Carpaccio, Zucchini-creme, geräuchertes Joghurt, Puffreis Waffel</i>	33.00	 *
CRUDO Prosciutto crudo di San Daniele, stracciatella, fichi ROHSCHINKEN <i>San Daniele Rohschinken, Stracciatella, Feigen</i>	30.00	 *
DIAVOLA TICINESE Luganiga, pomodoro datterino piccante, stracciatella, chips di Nduja TESSINER TEUFEL <i>Luganiga Bratwurst, scharfe Datteltomaten, Stracciatella, Nduja Chips</i>	28.00	 *
VEGANA Crema di piselli, insalatina di fave fresche, maionese al latte di mandorla, chips di patate VEGANE <i>Erbsencreme, Saubohnen-Salat, Mandelmilch-Mayonnaise, Kartoffelchips</i>	24.00	 *
GAMBERO ROSSO Di Mazara del Vallo servito crudo, stracciatella, pesca al lime e menta ROTE GARNELE <i>Aus Mazara del Vallo roh serviert, Stracciatella, Pfirsich an Limette und Minze</i>	35.00	 *