



VIVANDA
sapori mediterranei

Aperitivi

Prosciutto Crudo di Parma riserva 18 mesi	50 gr
Parma Schinken Riserva 18 Monate	15
Jambon cru de Parma r��serve 18 mois	
Cured Parma ham reserve 18 months	
Culatello di Zibello 24 mesi	22
Culatello Rohschinken 24 Monate	
Jambon cru de Culatello 24 mois	
Cured Culatello ham 24 months	
Salame di Felino DOP	12
Salami Felino di Felino DOP	
Salami Felino di Felino DOP	
Felino di Felino DOP	
Gorgonzola dolce	15
Gorgonzola dolce K��se von "la Casera"	
Fromage Gorgonzola doux de "la Casera"	
Mild Gorgonzola cheese von "la Casera"	
Tronchetto di capra 7a	15
Ziegenk��se Rolle "la Casera"	
Rouleaux de ch��vre de "la Casera"	
Goat cheese roll "la Casera"	
Rosso di lago 7a	15
Piemontesischer Weichk��se aus gemischter Milch	
Fromage �� p��te molle pi��montais �� base de lait m��lang��	
Piedmontese Soft cheese from mixed milks	
Tagliere di salumi e formaggi misti con olive taggiasche chutney ai fichi e Pane-Pizza al rosmarino	33
Gemischte Aufschnitt- und K��seplatte mit Taggiasche-Oliven, Feigenchutney und Rosmarin-Pizzabrot	
Plateau de charcuterie et de fromage avec olives Taggiasche, chutney aux figues et pain �� pizza au romarin.	
Mixed cold cuts and cheese platter with Taggiasche olives, fig chutney and rosemary pizza bread	

Entrate ed insalate | Vorspeisen | entrées | appetizers

Insalata in scodella con semi e crostini 1a, 6a, 8a, 9b, 10a	vegan	12
Bunte Salatschüssel mit Kernen und Croutons Salade mêlée avec graines et croutons Colourful salad bowl with seeds and croûtons		
Carpaccio di zucchine con fiocchi di lievito, pinoli, 1a, 8a, 12a crema di pomelo, melone e insalata di erbe	vegan	19
Zucchetticarpaccio mit Hefeflocken, Pinienkernen, Melone, Pomelocreme und Kräutersalat Carpaccio de courgettes aux flocons de levure, pignons, melon crème de pomelo vert et Salade d'herbes Zucchini carpaccio with yeast flakes, pine nuts, melon pomelo cream and herb salad		
Burrata con fichi, Culatello di Zibello, pesto e nocciole piemontesi 7a, 8a		29
Burrata mit Feigen, Culatello di Zibello, Pesto und piemontesische Haselnüsse Burrata aux figues, Culatello di Zibello, Pesto et noisettes piémontaises Burrata with figs, Culatello di Zibello, Pesto and Piedmontese hazelnuts		
Barbabietole brasate con formaggio di capra regionale, pistacchi e arance 7a, 8a, 12a		21
Geschmorte Randen mit regionalem Ziegenfrischkäse, Pistazien und Orange Betterave rouge braisée, fromages frais de Chevre, pistaches et orange Braised beetroot with local goat fresh cheese, pistachios and orange		
Luccioperca del lago di Maggiore crudo marinato, piselli, 1a, 4a 7a, 8a, panna acida, arance e noci di macadamia		29
Zander aus dem Lago Maggiore roh mariniert, Erbsen, Sauerrahm, Orange und Macadamia Nüsse Sandre du Lago Maggiore mariné cru, petits pois, crème aigre, orange et noix de macadamia Pike perch from Lake Maggiore raw marinated, peas, sour cream and orange and Macadamia nuts		

Zuppa | Suppe | soupe | potage

Cacciucco, cozze e vongole al Prosecco DOC 2a, 4a, 12a, 14a		19
Italienische Fischsuppe mit Muscheln und Prosecco DOC Soupe de poisson italienne avec des moules et du Prosecco DOC Italian fish soup with mussels and Prosecco DOC		
Zuppa di peperoni gialli con chilli, Mais e coriandolo 14a, 9a, 12a	vegan	16
Gelbe Peperoni Suppe mit Chili, Mais und Koriander Soupe aux poivrons jaune, chili, maïs et coriandre Yellow sweet pepper soup with chilli, sweet corn and coriander		

Pasta & Risotto

Spaghetti allo Diogo 1a, 7a		26 39
Pomodori datterini, olive, carciofi e straccetti di filetto di fassona Datterini Tomaten, Oliven, Artischocken und Rindsfiletstreifen Tomates datterini, olives, artichaut et tranches de filet de boeuf Datterini tomatoes, olives, artichoke and grilled beef filet stripes		
Busiate al pesto alle erbe, rucola e sabbia d'oliva 1a, 8a	vegi	18 26
Busiate mit Kräuterpesto, Rucola und Olivensand Busiate au pesto, roquette et sable d'olive Busiate with herbal pesto, rocket salad and olive sand		
Paccheri al ragù di ossobuco, prezzemolo, aglio e limone 1a, 7a, 9a, 12a,		20 31
Paccheri mit Ossobuccoragout, Petersilie, Knoblauch und Zitrone Paccheri au ragoût d'Ossobuco, persil, ail et citron Paccheri with ossobuco ragout, parsly, garlic and lemon		
Ravioli alla carbonara con guanciale, burro nocciola 1a, 3a, 7a al timo e parmigiano		21 32
Carbonara Ravioli mit Guanciale, Thymian-Nussbutter und Parmesan Carbonara ravioli avec guanciale, beurre noisette au thym et parmesan Carbonara ravioli with guanciale, thyme nut butter and parmesan		
Tagliatelle ai calamari, lime, pomodori e peperoncini 1a, 3a, 14a		24 36
Tagliatelle mit Calamari, Limetten, Tomaten und Chili Tagliatelle aux calamars, citron vert, tomates et piment Tagliatelle with calamari, lime, tomatoes and chilli		
Risotto Carnaroli allo zafferano 2a, 7a, 12a con gambero rosso siciliano e spuma di limone		26 39
Safran Carnaroli Risotto mit sizilianischem Gambero rosso, Zitronenschaum Risotto au safran avec crevettes géantes de sicile, mousse au citron Saffron Carnaroli Risotto with giant red shrimp, lemon foam		

Alla griglia

Holzkohlegrill | grill au charbon de bois | charcoal grill

Bistecca alla fiorentina (1 Kg) Für 2-3 Personen Pour 2-3 personnes For 2-3 peoples	158
180g Fassona Piemontese Rindsfilet Filet de boeuf de Fassona Piemontese Beef filet from Fassona Piemontese	58
250g Fassona Piemontese Rindsfilet Filet de boeuf de Fassona Piemontese Beef filet from Fassona Piemontese	69
250g Dry aged Rinds Ribeye Steak	65
260g LUMA Schweinekotelette mit Edelschimmel LUMA côte de porc moule noble LUMA pork rib chop mold matured	45
180g Lammracks mit Kräuterpesto côtelette d'agneau aux herbes lamb chops with herbal pesto	42
Wolfsbarschfilet Filet de loup de mer Sea bass filet	41

Alle Gerichte vom Holzkohlegrill werden serviert mit:
Rosmarinkartoffeln, Caponata und wildem Broccoli, Olivenöl
9a, 12a

Tous les plats du grill au charbon de bois sont accompagnés de :
pommes de terre au romarin, caponata et brocoli sauvage, huile d'olive
9a, 12a

All dishes from the charcoal grill are served with :
rosemary potatoes, caponata and wild broccoli, olive oil
9a, 12a

Piatti principali | Hauptgerichte | plât principaux | main courses

Brasato con riduzione al barolo e rosmarino, 7a, 9a, 12a	
purea di patate e olive, limone e broccolo selvatico	44
Rindsschmorbraten mit Barolo-Rosmarinjus, Kartoffel-Olivenstampf, Zitrone und wildem Broccoli Boeuf braisé au jus de barolo et romarin, purée de pommes de terre et olives, citron et brocoli sauvage Braised beef with barolo-rosemary jus, potato-olive mash, lemon and wild broccoli	
Spiedini di pollo al limone con polenta al timo e fagioli verdi 7a, 12a	36
Zitronenhuhn-Spiesschen mit Thymianpolenta und grünen Bohnen Brochettes de poulet au citron avec polenta au thym et haricots verts Lemon chicken skewers with thyme polenta and green beans	
Gnocchi di patate dolce viola con carciofi e pomodorini 1a, 9a, 12a	vegan 32
Vegane violette Süsskartoffelgnocchi mit geschmorten Artischocken und Tomaten Gnocchi de pommes de terres violettes végétaliens aux artichauts et tomates braisées Vegan violet sweet potato gnocchi with braised artichokes and tomatoes	
Polpo con patate al forno piccanti, peperoni e tapenade di olive 9a, 12a, 14a	42
Oktopus mit pikanten Ofenkartoffeln, tomaten, Peperoni und Oliventapenade Poulpe avec pommes de terre au four, tomates, poivrions et tapenade d'olives Pulpo with spicy jacket potatoes, tomatos, bell pepper and olive tapenade	

Pizza

Pizza Vivanda 1a, 7a		26
Schinken, Champignons, burrata von Büffelmozzarella, Estragon Jambon, champignons, burrata de mozzarella de buflonne, estragon Ham, champignons, burrata di bufala, tarragon		
Pizza Delicata 1a, 7a		22
Büffelmozzarella, Datterini Tomaten, Basilikum Mozzarella de buflonne, tomates datterini, basilic Buffalo mozzarella, datterini tomatoes, basil		
Pizza Deliziosa 1a, 7a		28
Parma Schinken Riserva 18 Monate und Mascarpone Jambon de Parme Riserva 18 mois et mascarpone Parma ham Riserva 18 months and mascarpone cheese		
Pizza Vegetariana 1a, 7a, 8a		25
Gegrillte Zucchini, Auberginen und Rucola-Zitronenpesto Courgettes, aubergines, artichauts et pesto de roquette au citron Courgettes, aubergines, artichokes and roquette-citron pesto		
Pizza oro verde 1a, 7a, 8a		26
Mortadella Levoni, pistazien und Stracciatella von Büffelmozzarella Mortadella Levoni, pistaches et stracciatella de mozzarella de buflonne Mortadella Levoni, pistachios and stracciatella di bufala		
Pizza Diavola 1a, 7a		27
Mozzarella, Tomaten, Salami Ventricina und Taggiasca Oliven Mozzarella, tomates, Salami Ventricina et olives Taggiasca Mozzarella, tomatoes, Salami Ventricina and Taggiasca Olives		
Pizza tonno fresco 1a, 4a, 7a, 11a		28
Mozzarella, Tomaten, frischer Thunfisch, Sesamöl, rote Zwiebeln und frittierte Kapern Mozzarella, tomates, thon frais, huile de sésame, oignons rouges et câpres frits Mozzarella, tomatoes, fresh thuna, sesame oil, red onions and fried capers		
Pizza Gorgonzola 1a, 7a, 8a	vegi	27
Gorgonzola, Birnen und gerösteten Nüsse Gorgonzola, poires et noix grillées Gorgonzola, pears and roasted walnuts		

Desserts

Diogo consiglia 1a, 3a, 7a, 8a	16
Cantuccini Tiramisu mit weisser Kaffeeglace Cantuccini Tiramisu avec glace au café blanc Cantuccini Tiramisu with white coffee ice cream	
Tortino al cioccolato 1a, 3a, 7a	
con cuore fondente, lamponi e gelato al fior di latte	16
Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, Himbeeren und Fior di Latte Glace Moelleux au chocolat, framboise et glace fior di latte Warm chocolate cake, raspberries and fior di latte ice cream	
Crème Brûlée al pistacchio e cardamomo con mago e frutto della passione	14
3a, 7a, 8a	
Pistazien-Kardamon-Creme Brulée mit Mango und Passionsfrucht Crème brûlée pistache-cardamome avec mangue et fruit de la passion Pistachio-cardamom crème brulée with mango and passion fruit	
Cake all'arancia con prugne marinate, gelato alle fave tonka	14
croccante e spuma d'arancia 1a, 3a, 7a, 8a	
Orangecake mit marinierten Pflaumen, Tonkabohnenglace, Krokant und Orangenschaum Gâteau à l'orange aux prunes marinées, glace à la fève de tonka Croquante et espuma d'orange Orange cake with marinated plums, tonka bean ice cream, Brittle and orange espuma	
Panna cotta alle more con crema alle pere croccante alle mandorle	15
1a, 7a, 8a	
Bombeer-Pannacotta mit Birnencreme und Mandel Crunch Mûre panna cotta aux crème de poires, amarettini et croquant aux amandes Blackberry panna cotta with pear cremw, amarettini and almond crunch	
Gelato affogato al caffè 1a, 3a, 7a	9
Gelato Sorbetto	4.5

Deklaration | declaration | déclaration

Unser Team beantwortet Ihnen gerne Fragen und gibt Ihnen Informationen über die Zubereitung und die Inhaltsstoffe, welche im Menü verwendet werden. Bitte teilen Sie etwaige Allergien und Unverträglichkeiten dem Serviceteam mit.

our staff is at your complete disposal for any information about ingredients and preparations used in the menu. We kindly ask you to inform our team of any allergies or intolerances that you might have.

le personnel de service est à votre disposition pour vous renseigner sur les ingrédients et le mode de préparation des différents plats. Veuillez nous signaler toute allergie ou intolérance alimentaire.

Wenn nichts anderes vermerkt, verwenden wir:



unless we do not declare anything else, we use:

sauf indication contraire nous utilisons:

Kalbsfleisch veal veau	IT/CH
Rindfleisch beef boeuf	IT
Geflügel poultry volaille	IT / CH
Schweinefleisch pork porc	CH
Lammfleisch lamb agneau	WLS
Wolfsbarsch Loup de mer Sea bass	IT
Zander Sandre Pike perch	IT
Rote Garnele crevette géante giant prawns	IT
Oktopus Pulpo Pulpo	IT

Unsere Preise verstehen sich in CHF, inklusive MwSt. und Lächeln
nos prix sont en chf, tva et sourire compris
all our prices are in chf, including a smile and vat

Sostanze che potrebbero provocare allergie o altre reazioni indesiderate
Ingrédients pouvant provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables
Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können
Substances that may cause allergies or other undesirable reactions

Contiene Contient Enthält Contains		Può contenere Peut contenir Es kann enthalten May contain	
1a	 Cereali, Glutine, Céréales, Gluten Glutenhaltiges Getreide, Cereals, Gluten	1b	 Cereali, Glutine, Céréales, Gluten Glutenhaltiges Getreide, Cereals, Gluten
2a	 Crostacei, Crustacés, Krebstiere, Crustacea	2b	 Crostacei, Crustacés, Krebstiere, Crustacea
3a	 Uova, Oeufs, Eier, Eggs	3b	 Uova, Oeufs, Eier, Eggs
4a	 Pesce, Poissons, Fische, Fish	4b	 Pesce, Poissons, Fische, Fish
5a	 Arachidi, Arachides, Erdnüsse, Peanuts	5b	 Arachidi, Arachides, Erdnüsse, Peanuts
6a	 Soia, Soja, Sojabohnen, Soy	6b	 Soia, Soja, Sojabohnen, Soy
7a	 Latte, lattosio Lait, lactose Milch, Laktose Milk, Lactose	7b	 Latte, lattosio Lait, lactose Milch, Laktose Milk, Lactose
8a	 Frutta a guscio, Noci, Fruits à coque dure, Noix Hartschalenobst, Nüsse, Tree Nuts, Nuts	8b	 Frutta a guscio, Noci, Fruits à coque dure, Noix Hartschalenobst, Nüsse, Tree Nuts, Nuts
9a	 Sedano, Céleri, Sellerie, Celery	9b	 Sedano, Céleri, Sellerie, Celery
10a	 Senape, Moutarde, Senf, Mustard	10b	 Senape, Moutarde, Senf, Mustard
11a	 Sesamo, Sésame, Sesamesamen, Sesame seeds	11b	 Sesamo, Sésame, Sesamesamen, Sesame seeds
12a	 Anidride solforosa, solfiti ¹ Anhydride sulfureux, sulfites ¹ Schwefeldioxid, Sulfite ¹ Sulfur dioxide, Sulfites ¹	12b	 Anidride solforosa, solfiti ¹ Anhydride sulfureux, sulfites ¹ Schwefeldioxid, Sulfite ¹ Sulfur dioxide, Sulfites ¹
13a	 Lupini, Lupins, Lupinen, Lupines	13b	 Lupini, Lupins, Lupinen, Lupines
14a	 Molluschi, Mollusques, Weichtiere, Mollusks	14b	 Molluschi, Mollusques, Weichtiere, Mollusks

¹ >10 mg/kg >10 mg/l SO₂

¹ >10 mg/kg >10 mg/l SO₂