



**VIVANDA**  
ristorante italiano

# Aperitivi

<b>Prosciutto Crudo di Parma riserva 18 mesi</b>	50 gr 15
<i>Parma Schinken Riserva 18 Monate Jambon cru de Parma r�serve 18 mois Cured Parma ham reserve 18 months</i>	
<b>Culatello di Zibello 24 mesi</b>	22
<i>Culatello Rohschinken 24 Monate Jambon cru de Culatello 24 mois Cured Culatello ham 24 months</i>	
<b>Salame di Felino DOP</b> <sup>1a, 5b, 7a, 8a, 11b</sup>	12
<i>Salami Felino di Felino DOP Salami Felino di Felino DOP Felino di Felino DOP</i>	
<b>Gorgonzola dolce</b> <sup>7a</sup>	15
<i>Milder Gorgonzola K�se von "la Casera" Fromage Gorgonzola doux de "la Casera" Mild Gorgonzola cheese von "la Casera"</i>	
<b>Tronchetto di capra</b> <sup>7a</sup>	15
<i>Ziegenk�se Rolle von "la Casera" Rouleaux de ch�vre de "la Casera" Goat cheese roll from "la Casera"</i>	
<b>Rosso di lago</b> <sup>7a</sup>	15
<i>Piemontesischer Weichk�se aus gemischter Milch Fromage � p�te molle pi�montais � base de lait m�lang� Piemontese Soft cheese from mixed milks</i>	
<b>Tagliere di salumi e formaggi misti con olive taggiasca chutney ai fichi e Pane-Pizza al rosmarino</b> <sup>1a, 5b, 7a, 8a, 11b</sup>	33
<i>Gemischte Aufschnitt- und K�seplatte mit Taggiasca-Oliven, Feigen-Chutney und Rosmarin-Pizzabrot Plateau de charcuterie et de fromage avec olives Taggiasca, Chutney aux figues et pain � pizza au romarin. Mixed cold cuts and cheese platter with Taggiasca-Olives, Fig chutney and rosemary pizza bread</i>	

## Entrate | Vorspeisen | entrées | appetizers

<b>Insalata mista in scodella con semi e crostini</b> <sup>1a, 3a, 6a, 8a, 9b, 10a, 12a</sup>	vegan	12
Bunte Salatschüssel, Kernen und Croûtons Salade mêlée, graines et croûtons Colourful mixed salad bowl, seeds and croutons		
<b>Carpaccio di filetto di vitello rosato, tonno, capperi e perle di oliva</b> <sup>4a, 3a, 10a, 12a, 7b</sup>		28
Carpaccio vom rosa gebratenen Kalbsfilet, Thunfisch, Kapernäpfeln und Olivenperlen Carpaccio de filet de veau rosé rôti, thon, câpres et perles d'olive Carpaccio of roasted veal fillet, tuna, caper berries and olive pearls		
<b>Burrata, fichi, Culatello di Zibello, pesto, perle di olio d'oliva, aceto balsamico e nocciole piemontesi</b> <sup>7a, 8a, 12a</sup>		29
Burrata, Feigen, Culatello di Zibello, Pesto, Perlen von Olivenöl und Balsamico sowie piemontesischen Haselnüssen Burrata, figues, Culatello di Zibello, pesto, perles d'huile d'olive, vinaigre balsamique et noisettes du Piémont Burrata, figs, Culatello di Zibello, pesto, pearls of olive oil and balsamic vinegar, topped with Piedmont hazelnuts		
<b>Tartare di salmone marinato, avocado, mango e salsa al latticello e aneto</b> <sup>4a, 7a</sup>		29
Tatar vom gebeizten Lachs, Avocado, Mango und Buttermilch-Dill-Sauce Tartare de saumon mariné, avocat, mangue et sauce au babeurre et à l'aneth Salmon tartare, avocado, mango and a buttermilk-dill dressing		
<b>Carpaccio di zucchine bicolore, fiocchi di lievito, pinoli, pomelo e misticanza di erbe</b> <sup>8a, 6b, 12b</sup>	vegan	19
Zweifarbige Zucchini-Carpaccio, Hefeflocken, Pinienkernen, Pomelo und Kräutersalat Carpaccio de courgettes bicolores, flocons de levure, pignons, pomelo et salade d'herbes Two-tone courgette carpaccio, yeast flakes, pine nuts, pomelo and herb salad		
<b>Tartare di filetto di manzo Fassona con pralina di tuorlo d'uovo, confettura di peperoni bicolore, tartufo nero e pane focaccia</b> <sup>1a, 3a, 5b, 8b</sup>		32
Tatar vom Fassona-Rindsfilet mit Eigelbpraline, zweifarbiger Peperoni-Konfitüre, schwarzem Trüffel und Focaccia Tartare de filet de boeuf Fassona avec praline de jaune d'oeuf, confiture de poivrons bicolores, truffe noire et focaccia Fassona beef fillet tartare with egg yolk praline, two-tone bell pepper confiture, black truffle and focaccia		

## Zuppa | Suppe | Soupe | potage

**"Cacciucco" – zuppa di pesce con pesce di mare, molluschi,  
verdure ed erbe aromatiche** <sup>2a, 4a, 9a, 14a</sup>

26

Toskanische Fischsuppe, Muscheln, Gemüse und Kräutern  
Soupe de poisson toscane, mollusques, légumes et herbes  
Tuscan fish soup with, shellfish, vegetables and herbs

**Zuppa di patate dolci e zucca con nocciole del Piemonte** <sup>8a</sup>

21

Süßkartoffel-Kürbissuppe mit geräuchertem Lachs aus Lostalio  
Soupe de patate douce et potiron avec saumon fumé de Lostalio  
Sweet potato and pumpkin soup with smoked salmon from Lostalio

# Pasta & Risotto

**Spaghetti "alla Diogo" pomodori datterini, olive, carciofi  
e straccetti di filetto di Fassona** <sup>5b, 6b, 7a, 8b, 9a, 11b</sup> ½ 29 | 39

Datterini-Tomaten, Oliven, Artischocken und Streifen vom Fassona-Rindsfilet  
Tomates datterini, olives, artichauts et émincé de filet de bœuf Fassona  
Datterini tomatoes, olives, artichokes and strips of Fassona beef fillet

**Busiate al pesto alle erbe, rucola e sabbia d'oliva** <sup>1a, 5b, 6b, 8a, 9b, 11b</sup> vegi ½ 19 | 26

Busiate, Kräuterpesto, Rucola und Olivensand  
Busiate, pesto d'herbes, roquette et sable d'olive  
Busiate, herb pesto, rocket and olive sand

**Ravioli alla carbonara, guanciale, burro nocciola  
al timo e Grana Padano** <sup>1a, 3a, 5b, 7a, 8b, 9b, 11b</sup> ½ 24 | 32

Carbonara-Ravioli, knusprigem Guanciale, Zucchini,  
Thymian-Nussbutter und Grana Padano  
Ravioli à la carbonara, guanciale croustillant, courgettes, beurre noisette  
au thym et Grana Padano  
Carbonara ravioli, crispy guanciale, courgettes,  
thyme brown butter and Grana Padano

**Risotto Carnaroli al nero di seppia, gambero rosso crudo  
ed emulsione aglio e olio** <sup>2a, 7a, 9a, 12a</sup> ½ 29 | 39

Sepia-Carnaroli-Risotto, rohe rote Garnelen und Aglio e Olio Emulsion  
Risotto à l'encre de seiche, crevette rouge crue et émulsion ail-huile  
Carnaroli risotto, cuttlefish ink, raw red prawn and garlic-oil emulsion

**Paccheri con capesante marinate a crudo e  
vongole veraci** <sup>1a, 2b, 4a, 5b, 8b, 9a, 14a</sup> ½ 27 | 36

Sepia-Carnaroli-Risotto, rohe rote Garnelen und Aglio e Olio Emulsion  
Risotto à l'encre de seiche, crevette rouge crue et émulsion ail-huile  
Carnaroli risotto, cuttlefish ink, raw red prawn and garlic-oil emulsion

**Pappardelle, ragù di ossobuco, prezzemolo, aglio,  
limone, tartufo nero** <sup>1a, 3a, 5b, 8b, 11b</sup> ½ 33 | 44

Pappardelle, Ossobuco-Ragout, Petersilie, Knoblauch, Zitrone, schwarzer Trüffel  
Pappardelle, ragù d'ossobuco, persil, ail, citron, truffe noire  
Pappardelle, ossobuco ragout, parsley, garlic, lemon, black truffle

# Alla griglia | Holzkohlegrill | grill au charbon de bois | charcoal grill

<b>Bistecca alla fiorentina (1 Kg)</b>	158
Für 2-3 Personen Pour 2-3 personnes For 2-3 peoples	
<b>180g Fassona Piemontese Rindsfilet</b>	58
Filet de boeuf de Fassona Piemontese Beef filet from Fassona Piemontese	
<b>250g Fassona Piemontese Rindsfilet</b>	69
Filet de boeuf de Fassona Piemontese Beef filet from Fassona Piemontese	
<b>250g Dry Age Rinds Rib Eye</b>	65
Dry Age Bœuf Rib Eye Steak Dry Age Beef Rib Eye Steak	
<b>260g Luma Schweinekotelett mit Edelschimmel gereift</b>	46
Côtelette de porc Luma avec moisissure noble maturée Luma pork chop matured with noble mould	
<b>Filetto di branzino</b>	41
Wolfsbarschfilet Filet de bar Sea bass fillet	
<p>Alle Gerichte vom Holzkohlegrill werden serviert mit: Rosmarinkartoffeln, Caponata und wildem Broccoli <sup>8a, 9a, 12a</sup></p> <p>Tous les plats du grill au charbon de bois sont accompagnés de: pommes de terre au romarin, caponata et brocoli sauvage <sup>8a, 9a, 12a</sup></p> <p>All dishes from the charcoal grill are served with: rosemary potatoes, caponata and wild broccoli <sup>8a, 9a, 12a</sup></p>	
<b>180 g Costata di agnello con pesto di erbe, purè di patate con Philadelphia, caponata e fichi <sup>7a, 8a, 12a</sup></b>	42
180g Lammracks mit Kräuterpesto, Philadelphiakartoffelstampf, Caponata und Feigen 180g de racks d'agneau avec pesto aux herbes, purée de pommes de terre avec Philadelphia, caponata et figues 180g Rack of lamb with herb pesto, philadelphia potato mash, caponata and figs	

# Piatti principali | Hauptgerichte | plât principaux | main courses

<b>Brasato, riduzione al barolo e rosmarino, purè di patate e olive, limone e broccoli selvatici</b> <sup>7a, 9a, 12a</sup>	44
<i>Rindsschmorbraten, Barolo-Rosmarin-Jus, Kartoffel-Oliven-Püree, Zitrone und wildem Brokkoli Boeuf braisé, jus de Barolo et romarin, purée de pommes de terre et olives, citron et brocoli sauvage Braised beef, barolo-rosemary jus, potato and olive purée, lemon and wild broccoli</i>	
<b>Spiedini di pollo al limone, polenta rossa al timo e romanesco</b> <sup>7a, 12a</sup>	36
<i>Zitronen-Hähnchenspiesschen, rote Thymianpolenta und Romanesco Brochettes de poulet au citron, polenta rouge au thym et chou romanesco Lemon chicken skewers, red thyme polenta and romanesco</i>	
<b>Gnocchi di patate dolce viola, carciofi e pomodorini</b> <sup>1a, 5b, 8b, 9a, 11b, 12b</sup> <span style="float: right;">vegan</span>	32
<i>Vegane Gnocchi aus violetter Süsskartoffel, geschmorte Artischocken und Tomaten Gnocchis végans à la patate douce violette, artichauts braisés et tomates Vegan violet sweet potato gnocchi, braised artichokes and tomatoes</i>	
<b>Polpo con patate al forno, cima di rapa, peperoni gialli e tapenade di olive</b> <sup>4a, 9a, 12a</sup>	42
<i>Oktopus mit Ofenkartoffeln, Cima di rapa, gelbe Peperoni und Oliventapenade Poulpe avec pommes de terre au four, cima di rapa, poivrons jaunes et tapenade d'olives Octopus with roasted potatoes, cima di rapa, yellow bell peppers and olive tapenade</i>	
<b>Saltimbocca di filetto di vitello del Simmental con jus, gnocchi di patate e zucca e romanesco</b> <sup>1a, 7a, 8b, 11b</sup>	64
<i>Saltimbocca vom Simmentaler Kalbsfilet mit Jus, Kartoffel-Kürbis-Gnocchi und Romanesco Saltimbocca de filet de veau du Simmental avec jus, gnocchis de pommes de terre et courge, romanesco Simmental veal fillet saltimbocca with jus, potato-pumpkin gnocchi and romanesco</i>	

# Pizza

<b>Pizza Vivanda</b> <small>1a, 5b, 7a, 8b, 11b</small>	26
<i>Schinken, Champignons, Burrata von Büffelmozzarella, Estragon Jambon, champignons, burrata de mozzarella de bufonne, estragon Ham, mushrooms, buffalo mozzarella burrata and tarragon</i>	
<b>Pizza Delicata</b> <small>1a, 5b, 7a, 8b, 11b</small>	22
<i>Büffelmozzarella, Datterini-Tomaten, Basilikum Mozzarella de bufonne, tomates Datterini et basilic Buffalo mozzarella, Datterini tomatoes and basil</i>	
<b>Pizza Deliziosa</b> <small>1a, 5b, 7a, 8b, 11b</small>	28
<i>18 Monate gereifter Parmaschinken Riserva, Mascarpone und Feigen Jambon de Parme Riserva affiné 18 mois, mascarpone et figues Parma ham Riserva aged 18 months, mascarpone and figs</i>	
<b>Pizza Vegetariana</b> <small>1a, 5b, 7a, 8b, 11b</small>	26
<i>Gegrillten Zucchini, Auberginen, Paprika und Zitronen-Rucola-Pesto Courgettes grillées, aubergines, poivrons et pesto de roquette au citron Grilled zucchini, eggplant, bell peppers and lemon-arugula pesto</i>	
<b>Pizza Diavola</b> <small>1a, 5b, 7a, 8b, 11b</small>	27
<i>Mozzarella, Tomaten, Salami Ventricina und Taggiasca-Oliven Mozzarella, tomates, salami Ventricina et olives Taggiasca Mozzarella, tomatoes, Ventricina salami and Taggiasca olives</i>	
<b>Pizza Tartufo Nero</b> <small>1a, 5b, 7a, 8b, 11b</small>	34
<i>Mortadella, Taleggio, Stracciatella di Burrata, Pistazien, schwarzer Trüffel Mortadelle, taleggio, stracciatella di burrata, pistaches, truffe noire Mortadella, taleggio, burrata stracciatella, pistachios, black truffle</i>	

# Desserts

<b>Diogo consiglia</b> <sup>1a, 3a, 5b, 7a, 8a, 11b</sup>	16
<i>Cantuccini Tiramisu mit weisser Kaffeeglace Cantuccini Tiramisu avec glace au café blanc Cantuccini Tiramisu with white coffee ice cream</i>	
<b>Tortino al cioccolato con cuore fondente, lamponi e gelato al fior di latte</b> <sup>1a, 3a, 5b, 7a, 8b, 11b</sup>	16
<i>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</i>	
<b>Crème Brûlée al pistacchio e cardamomo, mango e frutto della passione</b> <sup>3a, 7a, 8a</sup>	14
<i>Pistazien-Kardamon-Creme Brulée, Mango und Passionsfrucht Crème brûlée pistache-cardamome, mangue et fruit de la passion Pistachio-cardamom crème brulée, mango and passion fruit</i>	
<b>Panna cotta alle more, crema di pere e crumble di sbrisolona</b> <sup>3a, 7a, 8a</sup>	16
<i>Brombeer-Pannacotta, Birnencreme und Sbrisolona-Crumble Panna cotta, mûres, crème de poires et crumble de sbrisolona Blackberry panna cotta, pear cream and sbrisolona crumble</i>	
<b>Mousse di torrone, sorbetto al calamansi e roccia di pistacchio</b> <sup>3a, 7a, 8a</sup>	16
<i>Nougat-Mousse, Calamansi-Sorbet und Pistazienfelsen Mousse de nougat, sorbet au calamansi et rocher pistache Nougat mousse, calamansi sorbet and pistachio rock</i>	
<b>Panna cotta allo yogurt e miele con arancia rossa e timo</b> <sup>1a, 7a, 8b</sup>	14
<i>Honig-Joghurt-Panna-Cotta mit Blutorange und Thymian Panna cotta au yaourt et au miel avec orange sanguine et thym Honey yoghurt panna cotta with blood orange and thyme</i>	
<b>Gelato affogato al caffè</b> <sup>7a, 3a, 5b, 7a, 8b, 11b</sup>	9
<b>Gelato   Sorbetto</b>	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/WLS
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
Thunfisch   Thuna   Thon	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 <sup>1</sup> Anhydride sulfureux, sulfites <sup>1</sup> Schwefeldioxid, Sulfite <sup>1</sup> Sulfur dioxide, Sulfites <sup>1</sup>	12b	 Anidride solforosa, solfiti <sup>1</sup> Anhydride sulfureux, sulfites <sup>1</sup> Schwefeldioxid, Sulfite <sup>1</sup> Sulfur dioxide, Sulfites <sup>1</sup>
13a	 Lupini, Lupins, Lupinen, Lupines	13b	 Lupini, Lupins, Lupinen, Lupines
14a	 Molluschi, Mollusques, Weichtiere, Mollusks	14b	 Molluschi, Mollusques, Weichtiere, Mollusks

<sup>1</sup> >10 mg/kg >10 mg/l SO<sub>2</sub>

<sup>1</sup> >10 mg/kg >10 mg/l SO<sub>2</sub>