



VIVANDA
sapori mediterranei

Aperitivi

Prosciutto Crudo di Parma riserva 18 mesi	50 gr
Parma Schinken Riserva 18 Monate Jambon cru de Parma réserve 18 mois Cured Parma ham reserve 18 months	15
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 Käse von "la Casera" Fromage Gorgonzola doux de "la Casera" Mild Gorgonzola cheese von "la Casera"	
Tronchetto di capra	15
Ziegenkäse Rolle "la Casera" Rouleaux de chèvre de "la Casera" Goat cheese roll "la Casera"	
Paglietta Piemontese di mucca	15
Paglietta Piemontese Weichkäse Fromage à pâte molle "Paglietta Piemontese" Soft cheese "Paglietta Piemontese"	
Tagliere di salumi e formaggi misti con olive taggiasche, chutney ai fichi e Pane-Pizza al rosmarino	31
Gemischte Aufschnitt- und Käseplatte mit Taggiasche-Oliven, Feigenchutney und Rosmarin-Pizzabrot Plateau de charcuterie et de fromage avec olives Taggiasche, chutney aux figues et pain à 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	vegan	15
Bunte Salatschüssel mit Kernen und Croutons Salade mêlée avec graines et croutons Colourful salad bowl with seeds and croûtons		
Carpaccio di zucchini con fiocchi di lievito, pinoli, crema di lime e basilico	vegan	19
Zucchetticarpaccio mit Hefeflocken, Pinienkernen, Limettencreme und Basilikum Carpaccio de courgettes aux flocons de levure, pignons, crème au citron vert et basilic Zucchini carpaccio with yeast flakes, pine nuts, lime cream and basilic		
Burrata con pomodori confit, basilico e pomelo	vegi	26
Burrata auf konfierten Tomaten, Basilikum und Pomelo Burrata avec tomates confites, basilic et pomelo Burrata on braised tomatoes, basil and pomelo		

Zuppa | Suppe | soupe | potage

Cacciucco, cozze e vongole al Prosecco DOC	19
Italianische 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	vegan 16
Gelbe Peperonisuppe 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	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	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	21 32
Paccheri mit Ossobuccoragout, Petersilie, Knoblauch und Zitrone Paccheri au ragoût d'Ossobuco, persil, ail et citron Paccheri with ossobuco ragout, parsley, garlic and lemon	
Ravioli alla carbonara con guanciale, burro nocciola 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	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 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)	158
Für 2-3 Personen Pour 2-3 personnes For 2-3 peoples	
180g Fassona Piemontese Rindsfilet	58
Filet de boeuf de Fassona Piemontese Beef filet from Fassona Piemontese	
250g Dry aged Rinds Ribeye Steak	65
260g LUMA Schweinekotelette mit Edelschimmel	45
LUMA côte de porc moule noble LUMA pork rib chop mold matured	
180g Lammracks mit Kräuterpesto	42
côtelette d'agneau aux herbes lamb chops with herbal pesto	
Wolfsbarschfilet	43
Filet de loup de mer Sea bass filet	

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

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

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

Piatti principali | Hauptgerichte | plât principaux | main courses

Brasato con riduzione al barolo e rosmarino, 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	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 con carciofi brasati e pomodori	vegan 32
Vegane Kartoffelgnocchi mit geschmorten Artischocken und Tomaten Gnocchi de pommes de terre végétaliens aux artichauts et tomates braisées Vegan potato gnocchi with braised artichokes and tomatoes	
Polpo con patate al forno piccanti, peperoni e tapenade di olive	42
Oktopus mit pikanten Ofenkartoffeln, Peperoni und Oliventapenade Poulpe avec pommes de terre au four, poivrées et tapenade d'olives Pulpo with spicy jacket potatoes, bell pepper and olive tapenade	
 Pizza	
Pizza Vivanda	26
Schinken, Champignons, Stracciatella von Büffelmozzarella, Estragon Jambon, champignons, stracciatella de mozzarella de buflonne, estragon Ham, champignons, stracciatella di bufala, tarragon	
Pizza Delicata	22
Büffelmozzarella, Datterini Tomaten, Basilikum Mozzarella de buflonne, tomates datterini, basilic Buffalo mozzarella, datterini tomatoes, basil	
Pizza Decisa	25
"Pancetta arrratolata" Speck, Gorgonzola, Rosmarin Lardon, gorgonzola, romarin Bacon, gorgonzola, rosemary	
Pizza Vegetariana	25
Gegrillte Zucchetti, Auberginen, Artischocken und Rucola-Zitronenpesto Courgettes, aubergines, artichauts et pesto de roquette au citron Courgettes, aubergines, artichokes and roquette-citron pesto	
Pizza Autunnale	28
Hirschtrockenfleisch und Pfifferlinge Viande séchée de cerf et chanterelles Venison dried meat and chanterelles	

Specialità di selvaggina I Wildspezialitäten I Spécialités de gibier I Venison specialities

- Carpaccio di sella di cervo con finferli, vinaigrette al mirtillo rosso e nocchie del piemonte** 29
Carpaccio vom Hirschkalbsrücken mit Pfifferlingen, Preiselbeer-Vinaigrette und Haselnüsse aus dem Piemont
Carpaccio de selle de cerf avec chanterelles, vinaigrette aux airelles et noisettes du Piémont
Venison saddle carpaccio with chanterelles, cranberry vinaigrette and hazelnuts from Piedmont
- Tatar di capriolo con praline di tuorlo d'uovo, fichi al Vinsanto, chutney di zucca e brioche** 33
Rehtatar mit Eigelb Praline, Vin Santo Feigen, Kürbis Chutney und Brioche
Tartare de chevreuil avec praliné au jaune d'œuf, figues au Vin Santo, chutney de potiron et brioche.
Roe deer tartare with egg yolk praline, Vin Santo figs, pumpkin chutney and brioche
- Costolette di cervo alla brace con Jus di cacciagione e mirtillo rosso, gnocchi di patate dolci e zucca, sedano rapa e cavoletti di Bruxelles** 44
Hirschkalbsrack vom Holzkohlengrill mit Preiselbeer-Wildjus, Süsskartoffel-Kürbis Gnocchi Knollensellerie und Rosenkohl
Rack de cerf grillé au charbon de bois avec jus de gibier aux airelles, gnocchis de patates douces et de courge, céleri-rave et choux de Bruxelles
Charcoal-grilled venison veal rack with cranberry venison jus, sweet potato-pumpkin gnocchi, celery bulb and Brussels sprouts
- Salmi di capriolo con Schupfnudeln ai semi di papavero, finferli, chutney di zucca e pere caramellate** 41
Rehpfeffer mit Mohn Schupfnudeln, Pfifferlinge, Kürbis Chutney und karamellisierte Birnen
Civet de chevreuil avec schupfnudeln au pavot, chanterelles, chutney de potiron et poires caramélisées
Jugged venison with poppy seed Schupfnudeln, chanterelles, pumpkin chutney and caramelised pears
- Mousse di castagne con amarene, merengue, pera e gelato di fichi alla vaniglia** 16
Maroni Mousse mit Amarenakirschen, Merengue, Birne und Vanille-Feigen Glace
Mousse aux marrons avec cerises Amarena, merengue, poire et glace vanille-figue
Chestnut mousse with Amarena cherries, merengue, pear and vanilla fig ice cream

La nostra carne proviene da animali selvatici
Unser Fleisch ist aus freier Wildbahn
Notre viande provient d'animaux sauvages
Our meat comes from the wild

Desserts

Diogo consiglia	16
Cantuccini Tiramisu mit weisser Kaffeeglace Cantuccini Tiramisu avec glace au café blanc Cantuccini Tiramisu with white coffee ice cream	
Tortino al cioccolato	
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
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	
Cannoncino di pasta sfoglia con crema alla vaniglia e fragole	14
Blätterteig Cannoncino mit Vanillecreme und Erdbeeren Pâte feuilletée Cannoncino avec crème à la vanille et fraises Puff pastry cannoncino with vanilla cream and strawberries	
Gelato affogato al caffè	9
Gelato I 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:

Rindfleisch beef boeuf	IT
Geflügel poultry volaille	IT
Schweinefleisch pork porc	CH
Wolfsbarsch Loup de mer Sea bass	IT
Bernsteinmakrele Maquereau ambré Great amber mackerel	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