



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"	

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	29
Burrata auf konfierten Tomaten, Basilikum und Pomelo Burrata avec tomates confites, basilic et pomelo Burrata on braised tomatoes, basil and pomelo		
Ricciola marinata con piselli, panna acida e noci di Macadamia		24
Italienische Bernsteinmakrele roh mariniert mit Erbsen, Sauerrahm und Macadamianuss Maquereau ambré d'Italie cru mariné, petit pois, crème fraîche et noix de macadamia Italian great amber mackerel, raw, marinated, green beans, sour cream and macadamia		
Barbabietole brasate con formaggio di capra regionale, pistacchi e arance	vegi	19
Geschmorte Renden mit regionalem Ziegenfrischkäse, Pistazien und Orange Betterave rouge braisée, fromages frais de Chevre, pistaches et orange Braised beetroot with local goat fresh cheese, pine nuts and orange		

Zuppa | Suppe | soupe | potage

Vellutata di crostacei al prosecco DOC con cozze		19
Krustentierschaumsuppe mit Miesmuscheln und Prosecco DOC		
Velouté de crustacés avec moules et Prosecco DOC		
Crustacean velouté with mussels and Prosecco DOC		
Zuppa di peperoni gialli con chilli, Mais e coriandolo	vegi	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		
Trofiette al pesto alle erbe, rucola e sabbia d'oliva	vegi	18 26
Trofiette mit Kräuterpesto, Rucola und Olivensand		
Trofiette au pesto, roquette et sable d'olive		
Trofiette 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 con gambero rosso siciliano e spuma di limone		29 39
Carnaroli Risotto mit sizilianischem Gambero rosso, Zitronenschaum		
Risotto aux crevettes géantes sicile, mousse au citron		
Risotto with giant red shrimp, lemon foam		

Alla griglia

Holzkohlegrill | grill au charbon de bois | charcoal grill

Bistecca alla fiorentina (1 Kg)	per person 79
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 Fassona Piemontese Rindsfilet	69
Filet de boeuf de Fassona Piemontese Beef filet from Fassona Piemontese	
250g Dry aged Rinds Ribeye Steak	65
300g LUMA Schweinekotelette mit Edelschimmel gereift	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	46
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	
Polpo con patate al forno piccanti, peperoni e tapenade di olive	42
Pulpo 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	
Polpette di ceci con misticanza di erbe, zucchine e mandorle	vegan 35
Kichererbsenpolpette mit Kräutersalat Zucchini und Mandeln Boulettes de pois chiches, salade d'herbes, courgettes et amandes Chickpea polpette with herb salad zucchini and almonds	
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	

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 arratolata" Speck, Gorgonzola, Rosmarin Lardon, gorgonzola, romarin Bacon, gorgonzola, rosemary	
Pizza Vegetariana	25
Gegrillte Zucchini, Auberginen, Artischocken und Rucola-Zitronenpesto Courgettes, aubergines, artichauts et pesto de roquette au citron Courgettes, aubergines, artichokes and roquette-citron pesto	

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	
Cake all'arancia con prugne marinate, gelato alle fave tonka e croccante	14
Orangecake mit marinierten Pflaumen, Tonkabohnenglace und Krokant Gâteau à l'orange aux prunes marinées, glace à la fève de tonka et croquante Orange cake with marinated plums, tonka bean ice cream and brittle	
Panna cotta agli amarettini	
con pere marinate e croccante alle mandorle	15
Amarettini-Pannacotta mit Birnenkompott und Mandel Crunch Amarettini panna cotta aux compote de poires et croquant aux amandes Amarettini panna cotta with pear compote and almond crunch	
Gelato affogato al caffè	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:

Rindfleisch beef boeuf	IT UK*
Lammfleisch lamb agneau	Neuseeland*
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

*Kann mit hormonellen Leistungsförderern und Antibiotika erzeugt worden sein

*may have been produced with hormonal enhancers and antibiotics

*peut avoir été produit avec des stimulateurs de performance hormonaux et antibiotiques

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