



VIVANDA
sapori mediterranei

Aperitivi

Prosciutto Crudo di Parma riserva 18 mesi	50 gr
Parma Schinken Riserva 18 Monate Jambon cru de Parma r�serve 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 K�se von "la Casera" Fromage Gorgonzola doux de "la Casera" Mild Gorgonzola cheese von "la Casera"	
Tronchetto di capra	15
Ziegenk�se Rolle "la Casera" Rouleaux de ch�vre de "la Casera" Goat cheese roll "la Casera"	
Rosso di lago	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	vegan	12
Bunte Salatschüssel mit Kernen und Croutons Salade mêlée avec graines et croutons Colourful salad bowl with seeds and croutons		
Carpaccio di zucchini con fiocchi di lievito, pinoli, crema di pomelo e insalata di erbe	vegan	19
Zucchetticarpaccio mit Hefeflocken, Pinienkernen, Pomelocreme und Kräutersalat Carpaccio de courgettes aux flocons de levure, pignons, crème de pomelo vert et Salade d'herbes Zucchini carpaccio with yeast flakes, pine nuts, pomelo cream and herb salad		
Burrata con fichi, Culatello di Zibello, pesto e nocciole piemontesi		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		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, pine nuts and orange		
Luccio-perca del lago di Maggiore crudo, piselli marinati, panna acida e arancia		29
Zander aus dem Lago Maggiore roh, marinierte Erbsen, Sauerrahm und Orange Sandre du Lago Maggiore cru, petits pois marinés, crème aigre et orange Pike perch from Lake Maggiore raw, marinated peas, sour cream and orange		

Zuppa | Suppe | soupe | potage

Cacciucco, cozze e vongole al Prosecco DOC		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	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		20 31
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 Fassona Piemontese Rindsfilet	69
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	41
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 dolce viola con carciofi e pomodorini	vegan 32
Vegane violette Süsskartoffelgnocchi mit geschmorten Artischocken, Tomaten Gnocchi de pommes de terres violettes végétaliens aux artichauts, tomates braisées Vegan violet sweet potato gnocchi with braised artichokes, tomatoes	
Polpo con patate al forno piccanti, peperoni e tapenade di olive	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	26
Schinken, Champignons, burrata von Büffelmozzarella, Estragon Jambon, champignons, burrata de mozzarella de buflonne, estragon Ham, champignons, burrata di bufala, tarragon	
Pizza Delicata	22
Büffelmozzarella, Datterini Tomaten, Basilikum Mozzarella de buflonne, tomates datterini, basilic Buffalo mozzarella, datterini tomatoes, basil	
Pizza Deliziosa	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	25
Gegrillte Zucchetti, Auberginen, A und Rucola-Zitronenpesto Courgettes, aubergines, artichauts et pesto de roquette au citron Courgettes, aubergines, artichokes and roquette-citron pesto	
Pizza oro verde	26
Tomaten, Mortadella Levoni, pistazien und Stracciatella von Büffelmozzarella Tomates, Mortadella Levoni, pistaches et stracciatella de mozzarella de buflonne Tomatoes, Mortadella Levoni, pistachios and stracciatella di bufala	
Pizza Tartufina	29
Büffelmozzarella mit frischem schwarzen Trüffel Mozzarella de buflonne avec truffe noir fraîche Buffalo mozzarella and fresh black truffle	

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 Brulèe mit Mango und Passionsfrucht Crème brûlée pistache-cardamome avec mangue et fruit de la passion Pistachio-cardamom crème brulèe 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 alle more con crema alle pere e croccante alle mandorle	15
Bombeer-Pannacotta mit Birnencreme und Mandel Crunch Mûre panna cotta aux crème de poires, amarettini et croquant aux amandes Blackberry panna cotta with pear cream, amarettini 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
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