

CiOSSa
Lounge & Restaurant

BENVENUTI

 Pellegrini

Antipasti

Crema di asparagi, yogurt al caprino e chips di cipolla croccante 16.00 CHF

Crème von Spargel, Ziegenfrischkäse-Joghurt und knusprige Zwiebelchips

Asparagus soup, goat's cheese yogurt deep fried onion chips (7a, 1a)

Parmigiana di melanzane, crema di datterino e cristallo di basilico 16.00 CHF

Auberginen-Parmigiana, Datteltomatencreme und Basilikumkristall

Augergine parmigiana on baby tomatoes sause and crispy (1a, 7a, 3a)

Vitello tonnato cotto a bassa temperatura con polvere di capperi 28.00 CHF

Vitello tonnato mit Kapernpulver

Tuna veal with caper powder (3a, 4a, 10a)

Tartare di manzo svizzero, pane nero di segale e burro d'alpeggio (100gr) 18.00 CHF

Tatar vom Schweizer Rind, Roggenschwarzbrot und Alpenbutter

Beef tartare CH served with rye bread and butter

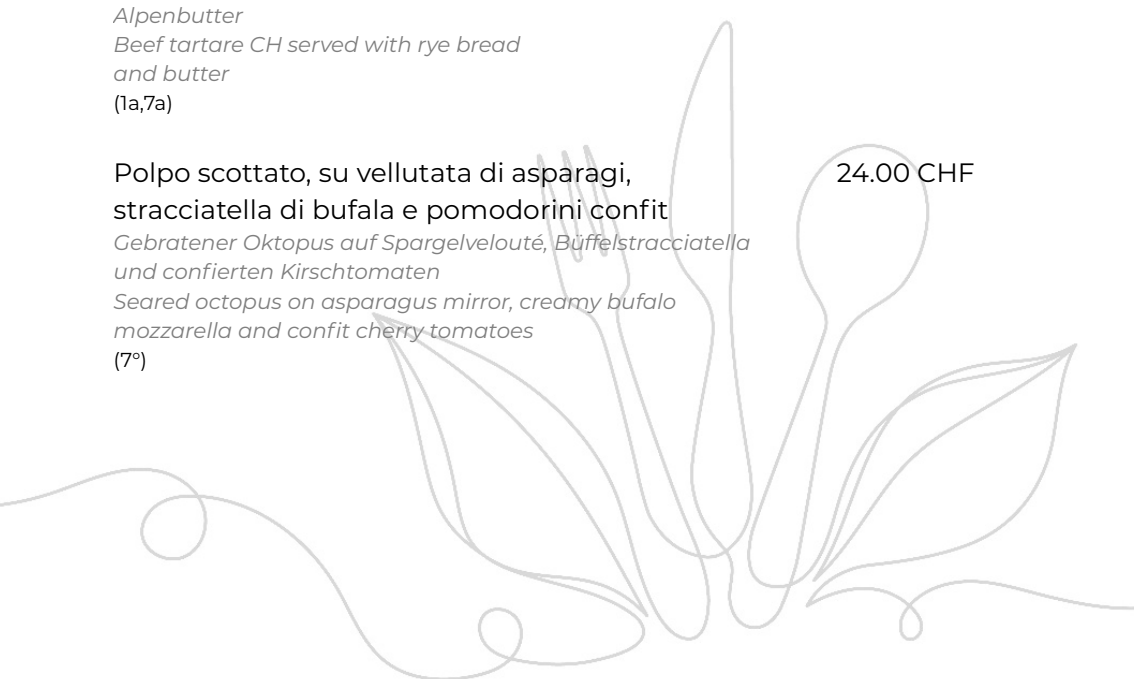
(1a,7a)

Polpo scottato, su vellutata di asparagi, stracciatella di bufala e pomodorini confit 24.00 CHF

Gebatener Oktopus auf Spargelvelouté, Büffelstracciatella und confierten Kirschtomaten

Seared octopus on asparagus mirror, creamy bufala mozzarella and confit cherry tomatoes

(7°)



Insalate

Insalatona Rustica, crostini, pollo, scaglie di grana, crudità di asparagi, iceberg e riduzione di balsamico 22.00 CHF

Rustikaler Salat mit Croutons, Hähnchen, Parmesanspänen, Spargel, Eisbergsalat und Balsamico-Reduktion

Rustic salad croutons, chicken, parmesan shaves, asparagus, iceberg and balsamic vinegar reduction

(1a, 7°)

Insalata Nizzarda, iceberg, uovo, tonno, acciughe, olive, patate, pomodoro, fagiolini 19.00 CHF

Salade Niçoise mit Eisbergsalat, Ei, Thunfisch, Sardellen, Oliven, Kartoffeln, Tomaten und grünen Erbsen

Nissuase salad, iceberg, egg, tuna, anchovies, olives, potatoes, tomatoes, green peas

(3a)

Insalata mista 10.00 CHF

Gemischter Tagessalat

Mixed salad of the day

Insalata verde 8.00 CHF

Grüner Salat

Green salad



Primi

Risotto carnaroli asparagi erbe e guanciale
croccante 22.00 CHF

Carnaroli-Risotto mit Spargel, Kräutern und knusprigem italienischem Speck

Risotto carnaroli with asparagus erbs and crispy Italian bacon

min 2 persone (7a)

Gnocchi fatti in casa al blu di capra e cipolla
caramellata 24.00 CHF

Hausgemachte Gnocchi mit Ziegenblauschimmelkäse und karamellisierten Zwiebeln

Homemade gnocchi with goat blue cheese and caramelized onion

(1a, 7a, 3a)

Panciotti ripieni capesante e gamberi in
guazzetto di pachino e pesto di rucola 26.00 CHF

Panciotti gefüllt mit Jakobsmuscheln und Garnelen, serviert in einer Kirschtomatensauce mit Rucolapesto

Panciotti filled with scallops and shrimp, served in a cherry tomato sauce with rocket pesto

(1a, 2a)

Cavatelli al ragù di luganega e fonduta di
formaggella nostrana 22.00 CHF

Cavatelli mit Salsiccia und Fondue aus lokaler Formaggella-Käse

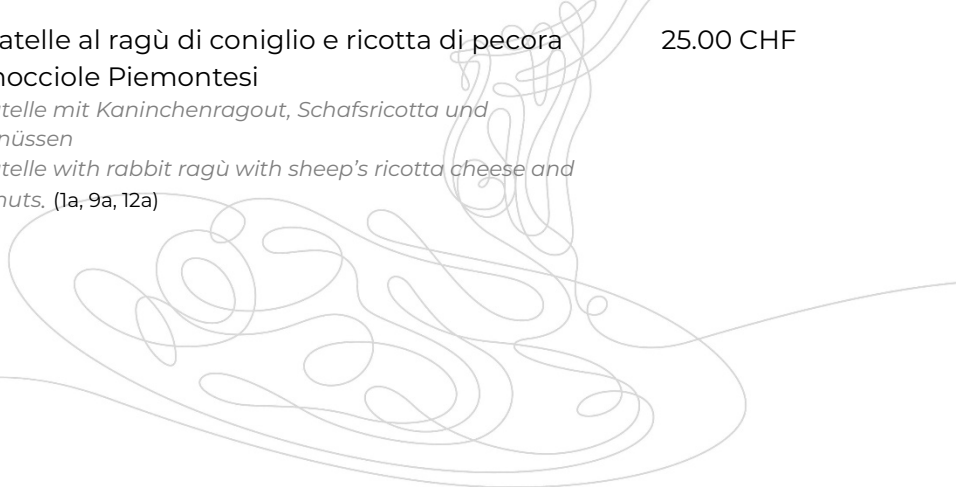
Cavatelli with sausage, local formagella cheese fondue

(1a, 7a, 9a)

Tagliatelle al ragù di coniglio e ricotta di pecora
alle nocciole Piemontesi 25.00 CHF

Tagliatelle mit Kaninchenragout, Schafsricotta und Haselnüssen

Tagliatelle with rabbit ragù with sheep's ricotta cheese and hazelnuts. (1a, 9a, 12a)



Secondi

Tagliata di manzo con contorno del giorno 39.00 CHF

Tagliata vom Rind mit Beilage des Tages

Sliced beef steak with side dish of the day

(1a, 7a, 9a, 6a)

Tartare di manzo svizzero, pane nero
di segale e burro d'alpeggio (200gr) 35.00 CHF

*Tatar vom Schweizer Rind, Roggenschwarzbrot und
Alpenbutter*

*Beef tartare CH served with rye bread
and butter*

(1a,7a)

Guancetta di maialino con contorno del giorno 36.00 CHF

Geschmorte Schweinebäckchen mit Beilage des Tages

Slow - cooked pork cheek with thyme and sides of the day

(1a, 6a,9a)

Sedano rapa arrosto, glassato al teriyaki,
con verdure e purè di patate 29.00 CHF

*Gerösteter Knollensellerie, teriyaki-glasiert, mit Gemüse
und Kartoffelpüree*

*Roasted celeriac glazed with teriyaki sauce,
served with vegetables and mashed potatoes.*

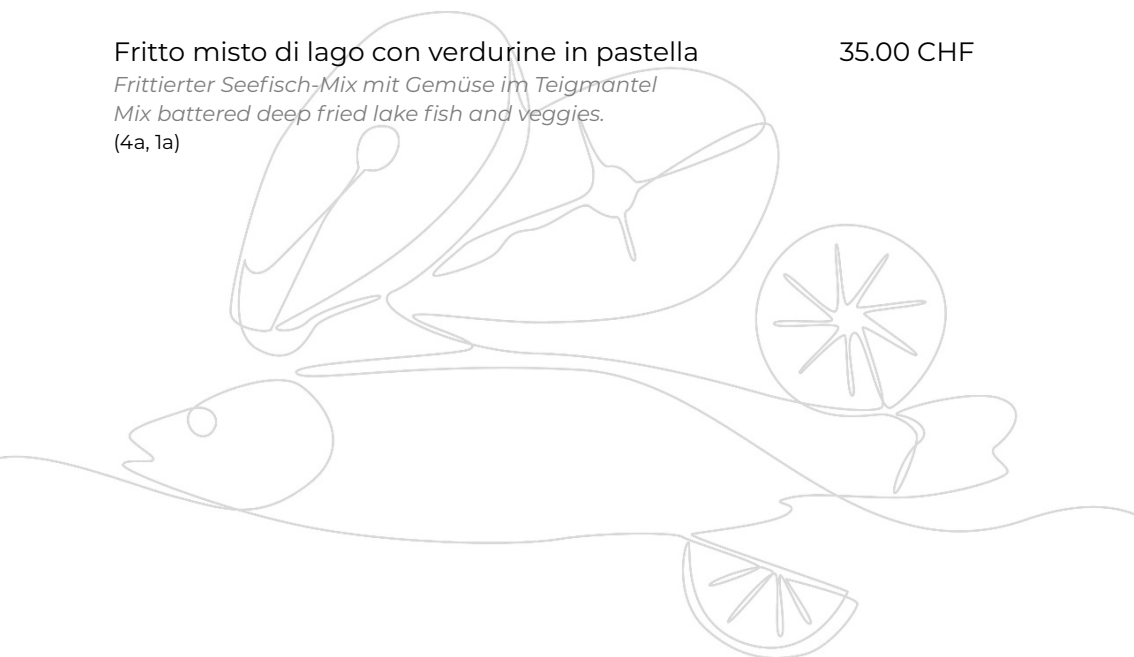
(6a, 9a, 11a)

Fritto misto di lago con verdure in pastella 35.00 CHF

Frittierter Seefisch-Mix mit Gemüse im Teigmantel

Mix battered deep fried lake fish and veggies.

(4a, 1a)



Menu Bambino

Lasagna 14.00 CHF
Lasagna
(1, 3, 7, 9)

Pasta al pomodoro 12.00 CHF
Pasta mit Tomatensauce
Pasta with tomato sauce

Cotoletta di maiale con patatine 18.00 CHF
Schweinekotelett mit Pommes frites
Pork cutlet with fries
(1,3,7)

**Per i più piccoli è possibile
consultare la Carta Snack**

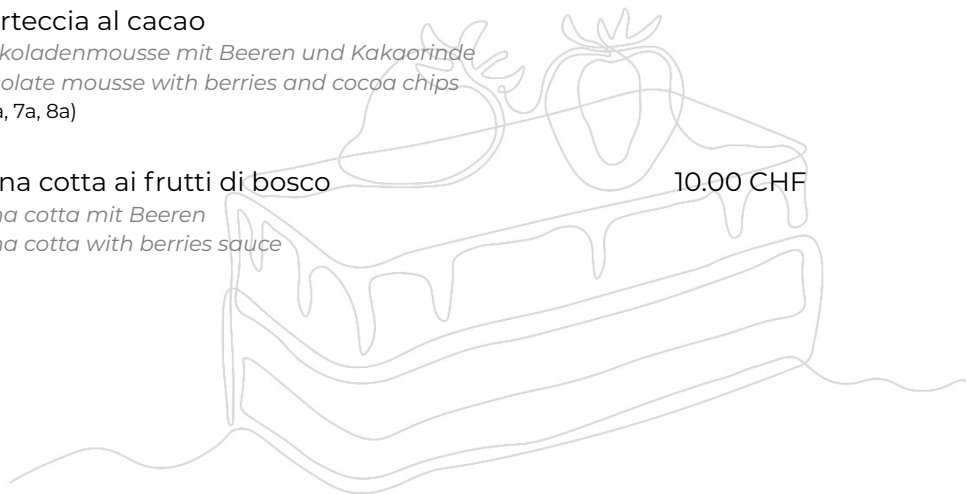
Dessert

Tiramisù classico 12.00 CHF
Klassisches Tiramisu
Classic tiramisu
(1a, 3a, 7a)

Semifreddo agli amaretti 12.00 CHF
Amaretti-Semifreddo
Amaretti parfait
(1a,3a,7a, 8a)

Mousse al cioccolato con frutti di bosco
e corteccia al cacao 12.00 CHF
Schokoladenmousse mit Beeren und Kakaorinde
Chocolate mousse with berries and cocoa chips
(1a, 3a, 7a, 8a)

Panna cotta ai frutti di bosco 10.00 CHF
Panna cotta mit Beeren
Panna cotta with berries sauce
(7a)



In caso di allergie, intolleranze o esigenze alimentari, rivolgersi al nostro personale di servizio.

In case of allergies, intolerances, or dietary requirements, please inform our service staff.

Provenienza carni e pesci: IT; CH; FR

Sostanze che potrebbero provocare allergie o altre reazioni indesiderate
Ingrédients pouvant provoquer des allergies ou d'autres réactions indésiderables
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, Krestiere, Crustaceans	2b	 Crostacei, Crustacés, Krestiere, Crustaceans
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, noix, noix Hartschalenobst, Nüsse, Tree Nuts, Nuts	8b	 Frutta a guscio, Noci, Fruits à coque, noix, 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, Sesamsamen, Sesame seeds	11b	 Sesamo, Sésame, Sesamsamen, Sesame seeds
12a	 Anidride solforosa, solfiti * Anhydride sulfureux, sulfites * Schwefeldioxid, Sulfite * Sulfur dioxide, Sulfites *	12b	 Anidride solforosa, solfiti * Anhydride sulfureux, sulfites * Schwefeldioxid, Sulfite * Sulfur dioxide, Sulfites *
13a	 Lupini, Lupins, Lupinen, Lupines	13b	 Lupini, Lupins, Lupinen, Lupines
14a	 Molluschi, Mollusques, Weichtiere, Molluscs	14b	 Molluschi, Mollusques, Weichtiere, Molluscs

* E/Numero: >10mg/kg o 10mg/litro (L)

* E/Numero: ≤10mg/kg o 10mg/litro (L)