

Antipasti

CHF



Insalata di verdure, frutta di stagione e aceto balsamico 25 anni
Seasonal vegetables and fruits salad, 25 years old aged balsamic vinegar

24.-

Antipasti misti per due persone: vitello tonnato, fritto misto di calamari e gamberi, burrata Pugliese, capesante, insalata di carciofi e puntarelle

Mix of starters: vitello tonnato, squid and prawns fritto misto, burrata from Puglia, scallops, artichokes and puntarelle salad

Per persona 39.-
Per person

Bagna Cauda di verdure di stagione cotte e crude, salsa di acciughe
Bagna Cauda with seasonal raw and cooked vegetables, anchovy sauce

26.-

Vitello tonnato
Vitello tonnato

29.-

Treccia di mozzarella di bufala di Paestum, prosciutto della Valle d'Aosta al genepi e pomodori secchi
Braided buffalo mozzarella from Paestum, ham from Aosta valley scented with genepi and dried tomatoes

Starter 32.-
Main course 45.-

Capesante arrostiti, crema di topinambur, carciofini
Roasted scallops, Jerusalem artichokes cream, artichokes

33.-

Carpaccio di cuore di scamone, crema di lattuga, barbabietola rossa, funghi di stagione e chips di pecorino
Rump steak carpaccio, lettuce cream, beetroot, seasonal mushrooms and pecorino crisps

34.-

Fritto misto "Il Vero", calamari, gamberi, provola, verdure e salsa agrodolce
Fritto misto "Il Vero", squids, prawns, smoked provola, vegetables and sweet & sour sauce

Starter 34.-
Main course 48.-

Paste e Risotti



CHF

Spaghetti Verrigni alle vongole e pomodori del Piennolo
Spaghetti Verrigni with clams and tomatoes from Piennolo

36.-



Risotto Carnaroli alla barbabietola, crema di gorgonzola e buccia d'arancia

34.-

Risotto Carnaroli with beetroot, gorgonzola cream and orange zests

Conchiglie fatte in casa con pesce spada, pomodori, capperi e crumble di pane al limone

34.-

Homemade conchiglie with swordfish, tomatoes, capers and lemon bread crumble

Ravioli di scorfano, ristretto di pesce, cipolla rossa confit e polvere di capperi

38.-

Ravioli with redfish, fish fumet, candied red onions and caper powder



Penne Verrigni farina di kamut, funghi di stagione, crema di tofu e pinoli caramellati

30.-

Penne Verrigni with kamut flavour, seasonal mushrooms, tofu cream and caramelized pine nuts

Bucatini verdi fatti in casa, battuta di vitello, olive Taggiasche, Provolone del monaco

38.-

Homemade green bucatini, veal stew, Taggiasche olives, monk's Provolone



Plat vegan
Vegan dish



Plat végétarien
Vegetarian dish

Pesci

CHF

**Trancio di ombrina alla griglia, indivia caramellata al timo e limone,
chips di porri bruciati e purea di patata sifonata**

49.-

Grilled meagre, caramelized endives with thyme and lemon,
leeks crisps and mashed potatoes

**Trancio di pesce spada arrostito, crema all'aglio e lime,
croccante di puntarelle e carciofi**

43.-

Roasted swordfish, garlic and lime cream, crispy puntarelle and artichokes

**Branzino in crosta di sale per due persone
legumi di stagione, salsa al limone e capperi**

129.-

Sea bass in a salt crust for two people,
Seasonal vegetables, lemon and caper sauce

Carni

CHF

**Petto di faraona cotta a bassa temperatura, bieta saltata,
cavolfiore e mandorle**

48.-

Slowly cooked guinea fowl breast, sautéed chard,
cauliflower and almonds

**Tagliata di filetto di manzo, funghi di stagione, insalata di spinaci,
pane alle erbe aromatiche**

62.-

Beef tagliata, seasonal mushrooms, spinach salad, aromatic herbs bread

**Cotoletta di vitello "Orecchia d'Elefante" alla milanese
rucola e pomodorini**

62.-

Veal cutlet « Elephant Ear », Milanese style, rocket salad and cherry tomatoes

Il Vero

Provenienza delle carni: Faraona (Francia), Vitello e Manzo (Svizzera), Cinghiale e Cervo (E.U.).

Origins of meats: Guinea fowl (France), Veal and Rump steak (Switzerland), Boar and Deer (E.U.).

Provenienza delle pesce: Pesce spada, Calamari e Gamberi (Oceano Indiano), Ombrina, Branzino, Cozze, Vongole e Scorfano (Mare Mediterraneo), Capesante (Oceano Atlantico).

Origins of fishes: Swordfish, Squids and Gambas (Indian Ocean), Meagre, Sea bass, Clams and Redfish (Mediterranean Sea), Scallops (Atlantic Ocean).

In case of allergy or intolerance, please contact our staff who will gladly inform you.