

SPARKLING WINE I CALICI

PROSECCO 9.-

CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT 18.-

CHANDON GARDEN SPRITZ 12.-

- Sparkling wine flavored with orange, made of Chardonnay, Pinot Noir, and Sémillon.
- Vino spumante aromatizzato all'arancia, composto da Chardonnay, Pinot Nero e Sémillon.

KIR ROYAL 19.-

- Champagne with Crème de Cassis
- Champagne con Crème de Cassis.

CHEF'S RECOMMENDATIONS I CONSIGLI DELLO CHEF

OYSTERS/ OSTRICHE 6.-

- Price per piece, depending on availability
- Prezzo per pezzo, secondo disponibilità

L'ŒUF À LA TRUFFE 28.-

- Poached egg with black truffles
- Uovo in camicia con tartufo nero

TAGLIOLINI VIVAVOCE 35.-

- Sliced beef tenderloin, caramelized red onions, Pecorino DOP, and Portobello mushrooms.
- Filetto di manzo tagliato, cipolle rosse caramellate, Pecorino DOP, e funghi Portobello.

FILETTO DI MANZO VIVAVOCE 60.-

- Grilled beef tournedos (200 g), red wine sauce, pan-seared foie gras medallion, and black truffles. Served with Parmesan risotto and Dulcis in fundo.
- Tournedos di manzo grigliato (200 g), salsa al vino rosso, medaglione di foie gras scottato e tartufo nero. Accompagnato da risotto al Parmigiano

DULCIS IN FUNDO

IL PROFITTEROL 16.-

- Profiteroles with chocolate and pistachio.
- Profiteroles con cioccolato e pistacchio.

ANTIPASTI ATTO PRIMO

SCENA PRIMA

GREEN SALAD / INSALATA VERDE 8.-

MIXED SALAD / INSALATA MISTA 12.-

RUCOLA 16.-

- Rocket salad, cherry tomatoes, Parmigiano Reggiano DOP shavings, and Modena PDO balsamic vinegar.
- Insalata di rucola, pomodorini, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, e aceto balsamico DOP di Modena.

CAPRESE 24.-

- Buffalo mozzarella DOP, cherry tomatoes, basil pesto, rosemary focaccia, and olive oil.
- Mozzarella di bufala DOP, pomodorini, pesto di basilico, focaccia al rosmarino e olio d'oliva.

MOUSSE DI STRACCIATELLA E CRUDO DI GAMBERI ROSSI 36.-

- Mazara red prawns marinated with lime and stracciatella mousse.
- Gamberi rossi di Mazara marinati al lime e mousse di stracciatella.

VITELLO TONNATO 26.-

- Thin slices of veal cooked at low temperature, topped with tuna sauce.
- Fettine di vitello cotte a bassa temperatura, ricoperte di salsa al tonno.

TAGLIERE VIVAVOCE PICCOLO 24.-/ GRANDE 35.-

- Italian charcuterie platter with Parma ham DOP, Coppa Piacentina, pistachio Mortadella, Ventricina, and Parmigiano Reggiano DOP shavings.
- Assiette di salumi italiani, Prosciutto di Parma DOP, Coppa Piacentina, Mortadella ai pistacchi, Ventricina, e scaglie di Parmigiano Reggiano DOP.

ANTIPASTI CALDI

HOT STARTERS/ SCENA SECONDA

LA PASTA E CECI 16.-

- Chickpea soup with pasta.
- Zuppa di ceci con pasta.

CALAMARI DEL TRABOCCO 23.-

- Calamari rings fried and served with tartar sauce.
- Anelli di calamari fritti con salsa tartara.

TORTINO AL SALMONE 21.-

- Salmon soufflé with Cantabrian anchovy sauce.
- Soufflé al salmone con salsa alle acciughe Cantabriche.

ATTO SECONDO

SCENA PRIMA

LA PASTA



LO SPAGHETTO « SCIUE SCIUE » 24.-

- Gragnano spaghetti, served with olive oil, garlic, cherry tomatoes, and fresh basil.
- Spaghetti di Gragnano, serviti con olio d'oliva, aglio, pomodorini, e basilico fresco.

GNOCCHI AL PESTO E BURRATA 28.-

- Potato gnocchi with Genoese basil pesto, burrata, and sun-dried tomatoes.
- Gnocchi di patate, pesto di basilico genovese, burrata e pomodori secchi.

CALAMARATA ALLO SCOGLIO 36.-

- Pasta rings with seafood (langoustines, king prawns, mussels, clams, squid), garlic, and parsley.
- Anelli di pasta con frutti di mare (scampi, gamberoni, cozze, vongole, calamari), aglio e prezzemolo.

CARBONARA DELLO CHEF 27.-

- Gragnano spaghetti with smoked pork cheek, egg yolk, and Parmesan.
- Spaghetti di Gragnano con guanciale affumicato, tuorlo d'uovo e Parmigiano.

MARMOCCHI

KIDS MENU/MENU PER BAMBINI

- PENNE WITH TOMATO SAUCE / PENNE AL POMODORO. 10.-

- PENNE WITH CREAM AND HAM / PENNE CON PANNA E PROSCIUTTO 12.-

- PIZZA MARGHERITA 10.-

- HAM PIZZA/ PIZZA AL PROSCIUTTO. 12.-

- CHICKEN NUGGETS AND FRIES / NUGGETS DI POLLO E PATATINE FRITTE 16.-

- GRILLED SAUSAGE AND FRIES / SALSICCIA ALLA GRIGLIA E PATATINE FRITTE 16.-

ATTO TERZO

SCENA PRIMA

I PESCI

POISSON/ FISH

LA NOSTRA SOGLIOLA 39.-

- Sole fillet à la meunière, served with yellow tomato sauce and vegetable ratatouille.
- Filetto di sogliola alla meunière, servito con salsa di pomodori gialli e ratatouille di verdure.

IL CACIUCCO 42.-

- Tuscan fish soup stewed with tomatoes, garlic, and parsley (langoustines, prawns, mussels, clams, octopus, cuttlefish, and daily fish).
- Zuppa di pesce alla toscana stufata con pomodori, aglio e prezzemolo (scampi, gamberi, cozze, vongole, polpo, seppie e pesce del giorno).



LE CARNI

SCENA SECONDA

MEAT / CARNI

OSSOBUCO DI VITELLO 43.-

- Veal osso buco with Milanese-style risotto.
- Ossobuco di vitello con risotto alla milanese.

LA TAGLIATA 43.-

- Grilled beef ribeye (200 g) on a bed of rocket, Parmesan, and cherry tomatoes, served with house garnishes.
- Entrecôte di manzo grigliata (200 g) su un letto di rucola, Parmigiano e pomodorini, accompagnata da contorni della casa.

LA PANCIA DI MAIALE 38.-

- Pork belly cooked at low temperature, creamy mashed potatoes, and purple cauliflower.
- Pancetta di maiale cotta a bassa temperatura, purè di patate e cavolfiore viola.

LA COSTATA AI FERRI 1KG 160.- (2PERSONNES)

- Selection of Swiss beef ribs, grilled or served with garnishes.
- Selezione di costata di manzo svizzero di nostra maturazione, grigliate o servite con contorni della casa.

SIDE DISHES / CONTORNI EXTRA 6.-

- Oven-baked potatoes / Patate al forno
- French fries / Patatine fritte
- Rice / Riso
- Oven-baked vegetables with olive oil / Verdure al forno con olio d'oliva

ATTO QUARTO

SCENA PRIMA

FOCACCIA / LE FOCACCE

ROSMARINO 9.-

- Olive oil and rosemary.
- Olio d'oliva e rosmarino.

GENOVESE 30.-

- Basil pesto, cherry tomatoes, Parma ham DOP, and buffalo mozzarella DOP
- Pesto di basilico, pomodorini, prosciutto di Parma DOP e mozzarella di bufala DOP

PUGLIESE 30.-

- Rocket, Parma ham PDO, cherry tomatoes, stracciatella, and olive powder.
- Rucola, prosciutto di Parma DOP, pomodorini, stracciatella e polvere di olive.

THE TUBES / I TUBI

CAPRINO 29.-

- San Marzano tomato fillets DOP mozzarella, goat cheese, and salad with roasted walnuts, tomatoes, and honey dressing after baking.
- Filetti di pomodoro San Marzano DOP mozzarella, formaggio di capra e insalata con noci tostate, pomodori e condimento al miele dopo la cottura.

NORCIA 35.-

- San Marzano tomato fillets DOP, porcini mushrooms, Parma ham DOP, Pecorino Romano DOP, rocket salad, cherry tomatoes, and black truffle pearls after baking.
- Filetti di pomodoro San Marzano DOP, funghi porcini, prosciutto di Parma DOP, pecorino romano DOP, rucola, pomodorini e perle di tartufo nero dopo la cottura.



LE CLASSICHE



MARGHERITA 18.-

- Tomato sauce, fior di latte, and basil.
- Con pomodoro, fior di latte e basilico.

MARGHERITA PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI 25.-

- Tomato sauce, fior di latte, cooked ham, mushrooms, and oregano.
- Con pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi e origano.

4 FORMAGGI 25.-

- Fior di latte, Buffalo mozzarella DOP, Gorgonzola DOP, Parmigiano Reggiano DOP, and Pecorino Romano DOP.
- Fior di latte, mozzarella di Bufala DOP, Gorgonzola DOP, Parmigiano Reggiano DOP e Pecorino Romano DOP

MARGHERITA DIAVOLA 26.-

- Tomato sauce, fior di latte, spicy salami (ventricina), "nostraline" olives, and red onions.
- Con pomodoro, fior di latte, ventricina, olive "nostraline" e cipolle rosse

BALTICA 29.-

- Tomato sauce, fior di latte, tuna filet (Callipo), onions, and olives
- Con pomodoro, fior di latte, filetto di tonno (Callipo), cipolle e olive

NORDICA 29.-

- Tomato sauce, fior di latte, smoked salmon, capers, and onions.
- Con pomodoro, fior di latte, salmone affumicato, capperi e cipolle

VEGETARIANA 24.-

- Tomato sauce, fior di latte, eggplant, zucchini, peppers, and Paris mushrooms.
- Con pomodoro, fior di latte, melanzane, zucchine, peperoni e funghi di Parigi.

PARMIGIANA 23.-

- Tomato sauce, fior di latte, fried eggplant, and Parmesan cheese
- Con pomodoro, fior di latte, melanzane fritte e Parmigiano

4 STAGIONI 26.-

- Tomato sauce, fior di latte, cooked ham, "nostraline" olives, mushrooms, eggplant and artichokes.
- Con pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, olive "nostraline", funghi, melanzana e carciofi

CALZONE 27.-

- Tomato sauce, fior di latte, mushrooms, and cooked ham
- Con pomodoro, fior di latte, funghi e prosciutto cotto

-ALL OUR PIZZAS ARE AVAILABLE GLUTEN-FREE, WITH A SUPPLEMENT OF 3.-
-TUTTE LE NOSTRE PIZZE SONO DISPONIBILI SENZA GLUTINE, CON UN SUPPLEMENTO DI 3.-

LE SPECIALI

SCENA TERZA

PIACENTINA 29.-

- Potatoes, cherry tomatoes, Coppa, stracciatella, Buffalo cream, and Parmigiano Reggiano cream.
- Patate, pomodorini, Coppa, Bufala stracciatella e crema di Parmigiano Reggiano.

PROFUMO D'AUTUNNO 30.-

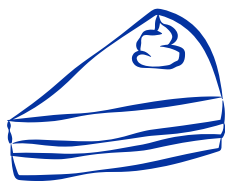
- Fior di latte, porcini mushrooms, gorgonzola, pork cheek, walnuts, garnished with Parmigiano Reggiano croutons.
- Fior di latte, funghi porcini, gorgonzola, guanciale, noci, guarnita con crostini di Parmigiano Reggiano

MISS ITALIA 32.-

- Tomato sauce, Buffalo mozzarella DOP, Parma ham DOP, cherry tomatoes, rocket salad, Parmigiano Reggiano DOP shavings, mozzarella pearls, and truffle-infused oil.
- Pomodoro, mozzarella di Bufala DOP, prosciutto crudo di Parma DOP, pomodorini, rucola, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, perle di mozzarella e olio aromatizzato al tartufo



DESSERT



LA CROSTATA DI FRUTTA 15.-

- Homemade fruit tart with pastry cream and fresh fruit
- Crostata di frutta fatta in casa con crema pasticcera e frutta fresca

IL PROFITTEROL 16.-

- Homemade profiteroles with chocolate and pistachio
- Profiteroles fatti in casa con cioccolato e pistacchio

IL TIRAMISU CLASSICO 14.-

SEMIFREDDO AL LIMONE 14.-

- Lemon and basil parfait with a red fruit sauce
- Semifreddo al limone e basilico con salsa ai frutti rossi

GLACES MOVENPICK 5.-

- Vanilla, chocolate, coffee, pistachio, caramel, lemon, apricot, pear, red fruit.
- Vaniglia, cioccolato, caffè, pistacchio, caramello, limone, albicocca, pera, frutti rossi.

ALLERGENS INFORMATION

IF YOU ARE ALLERGIC OR INTOLERANT TO CERTAIN FOODS, DO NOT HESITATE TO INFORM US OR ASK OUR STAFF FOR ADVICE.

WE ARE ATTENTIVE EVERY DAY TO THE TRACEABILITY OF 14 ALLERGENS THAT MAY BE PRESENT IN OUR DISHES: PEANUTS, CELERY, CEREALS, CRUSTACEANS, NUTS, GLUTEN, LACTOSE, LUPIN, MOLLUSKS, MUSTARD, EGGS, FISH, SESAME, SOY, SULFITES.

MEAT SELECTION FROM OUR BUTCHERIES

BEEF	<i>Switzerland - Australia</i>
CHICKEN	<i>Switzerland</i>
LAMB	<i>Nouvelle Zelande</i>
VEAL	<i>Switzerland</i>
PORC	<i>Switzerland</i>

FISH SELECTION FROM OUR FISHMONGER

Seabass	<i>FAO 37/2- FAO 37/3</i>
Gilt-head bream	<i>FAO 37/2- FAO 37/3</i>
Mollusks	<i>FAO 34- FAO 37-FAO 4</i>
Shellfish	<i>FAO 37/2</i>
Crustaceans	<i>FAO 41- FAO 27/IVB</i>

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI

SE SIETE ALLERGICI O INTOLLERANTI A DETERMINATI ALIMENTI, NON ESITATE A COMUNICARCELO O A CHIEDERE CONSIGLIO AL NOSTRO PERSONALE.

PRESTIAMO ATTENZIONE OGNI GIORNO ALLA TRACCIABILITÀ DI 14 ALLERGENI CHE POTREBBERO ESSERE PRESENTI NEI NOSTRI PIATTI: ARACHIDI, SEDANO, CEREALI, CROSTACEI, FRUTTA A GUSCIO, GLUTINE, LATTOSIO, LUPINO, MOLLUSCHI, SENAPE, UOVA, PESCE, SESAMO, SOIA, SOLFITI.

MEAT SELECTION FROM OUR BUTCHERIES

MANZO	<i>Svizzera - Australia</i>
POLLO	<i>Svizzera</i>
AGNELLO	<i>Nuova Zelanda</i>
VITELLO	<i>Svizzera</i>
MAIALE	<i>Svizzera</i>

SELEZIONE DEL NOSTRO PESCIVENDOLO

Branzino	<i>FAO 37/2- FAO 37/3</i>
Orata	<i>FAO 37/2- FAO 37/3</i>
Molluschi	<i>FAO 34- FAO 37-FAO 4</i>
Conchiglie	<i>FAO 37/2</i>
Crostacei	<i>FAO 41- FAO 27/IVB</i>

OUR PRICES ARE IN CHF WITH AN 8.1% VAT INCLUDED
I NOSTRI PREZZI SONO IN CHF CON UN'IVA DEL 8,1% INCLUSA