



THE PAIRING TABLE MENÙ

Pizza al padellino gourmet | 40
Ventresca di tonno, pomodoro infornato,
burrata e condimento mediterraneo

Abbinamento:
Champagne Maison Penet Extra Brut

Gourmet Pizza al Padellino | 40
Tuna belly, oven-roasted tomato, burrata
and Mediterranean dressing

Pairing:
Maison Penet Extra Brut Champagne

Petali di ricciola con caponata
di melanzane, paté di pomodoro infornato
e basilico | 60

Abbinamento:
Champagne Maison Penet Extra Brut

Amberjack petals with eggplant caponata,
baked tomato pâté and basil | 60

Pairing:
Maison Penet Extra Brut Champagne



**Lumache al burro alle erbe
e pane al tartufo nero | 40**

**Abbinamento:
Andrea Chardonnay, Soledì Wines**

Herb Butter Snails Black truffle bread | 40

Pairing:
Andrea Chardonnay, Soledì Wines

**Gambero croccante lardellato,
crema di zucchine
e olive taggiasche | 45**

**Abbinamento:
Andrea Chardonnay, Soledì Wines**

Crispy larded shrimp, zucchini cream
and "Taggiasca" olives | 45

Pairing:
Andrea Chardonnay, Soledì Wines



**Tartare di Wagyu, spuma di Gruyère,
tuorlo d'uovo e funghi | 40**

**Abbinamento:
emiolé Cabernet Franc - Merlot,
Soledì Wines**

Wagyu Beef Tartare, Gruyère espuma, egg
yolk and mushrooms | 40

Pairing:
emiolé – Cabernet Franc, Merlot,
Soledì Wines

Tagliolini all'uovo e tartufo | 50

**Abbinamento:
emiolé Cabernet Franc - Merlot,
Soledì Wines**

Fresh egg "Tagliolini" and truffle | 50

Pairing:
emiolé – Cabernet Franc, Merlot,
Soledì Wines



**Tortello di anatra, crema di peperone
arrostito, guanciale e pecorino | 40**

**Abbinamento:
NiK1 Merlot - Cabernet Sauvignon -
Cabernet Franc - Petit Verdot,
Soledì Wines**

Duck Tortello, Roasted pepper cream,
guanciale and pecorino | 40

Pairing:
NiK1 – Merlot, Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc, Petit Verdot,
Soledì Wines

**Lombo di agnello, pane alle erbe,
topinambur e olive | 65**

**Abbinamento:
NiK1 Merlot - Cabernet Sauvignon -
Cabernet Franc - Petit Verdot,
Soledì Wines**

Lamb loin, herbal bread, Jerusalem
artichoke and olives | 65

Pairing:
NiK1 – Merlot, Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc, Petit Verdot,
Soledì Wines



DESSERT

**Tartelletta al cacao e frutti di bosco
(come una foresta nera) | 30**

Abbinamento:

Vino dolce liquoroso, Soledì Wines

Cocoa and berry tartlet
(like a Black Forest) | 30

Pairing:

Sweet fortified wine, Soledì Wines

**Cheesecake cotto alla vaniglia con gelato
e cremoso alla nocciola | 30**

Abbinamento:

Vino dolce liquoroso, Soledì Wines

Baked vanilla cheesecake with ice cream
and hazelnut ganache | 30

Pairing:

Sweet fortified wine, Soledì Wines

PREZZI ESPRESSI IN CHF, IVA 8,1% INCLUSA

Prices are all in CHF and are inclusive of VAT 8,1%