







Per cominciare

9a	Carpaccio di polpo con rucola, lime e verdure in agrodolce Tintenfisch-Carpaccio mit Rucola, Limetten und süss-saurem Gemüse	18.00
 7a, 9a	Terrina di verdure grigliate con burratina di bufala e coulis di pomodorini Terrine von gegrilltem Gemüse mit Büffel „Burrata“ und Cherrytomaten-Coulis	16.00
3a, 9a	Vitello tonnato „Vitello Tonnato“, kaltes Kalbfleisch in Thunfischsauce mit Kapern	25.00
	Prosciutto crudo nostrano e melone Tessiner Rohschinken mit Melone	23.00
 6a, 1a, 9a	Insalata estiva di farro con spiedino di tofu marinato alla soja Sommerlicher Dinkelsalat mit soja-mariniertem Tofu Spiessli	16.00





Insalate

 7a	Insalata ricca con formaggino di capra in crosta di semi di chia Grosser Salatteller mit Ziegenfrischkäse in Chiasamen-Kruste	19.00
	Insalata ricca con petto di pollo alla griglia Grosser Salatteller mit gebratener Hähnchenbrust	19.00
 3a	Insalata Arcobaleno con peperoni grigliati, cetrioli, pomodori, mais, barbabietola, uova sode, fagioli e semi misti „Regenbogen Salatteller“ mit gegrillten Peperoni, Gurken, Tomaten, Mais, Rote Beete, gekochten Eiern, Bohnen, gemischten Kernen	19.00
	Insalata verde con semi tostati di girasole e zucca Grüner Salat mit gerösteten Sonnenblumen - und Kürbiskernen	8.00
	Insalata mista con semi tostati di girasole e zucca Gemischter Salat mit gerösteten Sonnenblumen - und Kürbiskernen	9.00


Zuppe

	Zuppa fredda di cetrioli e yogurt aromatizzata all'aneto	11.50
7a, 8a	Kalte Gurken-Joghurt Suppe mit Dill parfümiert	
	Minestrone	9.50
9a	Hausgemachte Gemüsesuppe	

Primi piatti

	Risotto Dimitri allo zafferano	19.00
3b, 9a, 7a, 12a	coulis di lamponi, pesto di sedano e riso venere soffiato Dimitris Safranrisotto mit Himbeer-Coulis, Sellerie-Pesto und gepufftem Venusreis	
	Risotto alla barbabietola con fonduta di formaggio d'alpe nostrano	19.00
3b, 9a, 7a, 12a	Rote Beete - Risotto mit geschmolzenem Alpenkäse	
3a, 7a, 12a	Tagliolini al nero di seppia con gamberi e zucchine	22.00
	Schwarze „Tintenfisch-Tagliolini« mit Garnelen und Zucchini	
	Ravioli di mozzarella di bufala e pomodorini con pesto di basilico	22.00
3a, 7a	Ravioli mit Büffel-Mozzarella und Tomaten Füllung auf Basilikum-Pesto	
3a, 9a, 12a	Tagliatelle alla bolognese	19.00
	Tagliatelle mit „Bolognese“ Sauce	
	Gnocchetti di riso con fonduta di cipollotti	17.00
9a	Reisgnocchi mit Lauchzwiebel-Sauce	

Piatti principali

7a	Trancio di luccioperca al burro e salvia patate prezzemolate e taccole Gebratene Zander-Tranche mit Butter und Salbei, Petersilienkartoffeln und Kefen	32.00
	Branzino alla griglia riso selvatico e verdure di stagione Gegrillter Wolfsbarsch mit Wildreis und Saisongemüse	31.00
7a	Tagliata di faraona con rucola e grana crocchette di polenta Tagliata vom Perlhuhn mit Rucola, Grana Padano und knuspriger Polenta	34.00
7a	Filetto di manzo con burro alle erbe patate rosolate e verdure grigliate Rindsfilet mit Kräuterbutter, gebratenen Kartoffeln und grilliertem Gemüse	42.00
9a, 12a	Con la classe del Barone (min. 2 persone) Racks di agnello serviti negli storici tegami del Monte Verità salsa al whisky patate novelle rosolate e verdura di stagione Lammracks serviert in historischen Monte Verità-Tiegeln (min. 2 Personen) mit Whiskysauce, gebratenen neuen Kartoffeln und Saisongemüse	54.00 p.p.
	Meraviglia Vegetabiliana Arrosto di tofu fatto in casa su vellutata di piselli riso selvatico e verdura di stagione Hausgemachter Tofu-Braten mit Erbsencremesauce Wildreis und Gemüse	28.00

Dessert e dolci

1a, 3a, 4a, 7a	Cappuccino goloso al profumo di cardamomo Leckerer „Cappuccino“ mit Kardamom	12.00
3a, 7a	Mousse al cioccolato e menta Schokoladen-Minze-Mousse	11.00
3a	Tortino di carote con cuore fondente al cioccolato Karottenküchlein mit warmem Schokoladen-Kern	11.00
3a, 7a, 8a, 12a	Semifreddo al croccante con salsa al nocino Knuspriges Parfait mit „Nocino“ Sauce	12.00
3a, 7a, 8a	Torta al cioccolato della casa „Schokoladenkuchen Monte Verità“	9.50

Proposta vegetariana / Vegetarisches Gericht 

Proposta vegana / Veganes Gericht 

Dichiarazione di provenienza carne e pesce / Herkunft Fleisch und Fisch

Manzo / Rind: IRL, PRY

Maiale / Schwein: CH

Agnello / Lamm: AU, NZ

Pollo / Geflügel: CH

Faraona / Perlhuhn: F

Polpo / Tintenfisch: GRC

Luccioperca / Zander: IT, ALB

Branzino / Wolfsbarsch: IT, ALB