

ANTIPASTI thursday>tuesday, 12pm-2pm



sapori dell'orto

aus dem garten
from the garden

19

acciuغه del mar cantabrico con burro salato e crostini
sardellen aus dem cantabrischen meer mit salzbutter und crostini
anchovies of the cantabrico sea with salt butter and crisp bread

19

ricciola marinata con asparagi, panna acida e croccante di tapioca
marinierte bernsteinmakrele mit spargel, saurer sahne und knuspriger tapioca
marinated kingfish with asparagus, sour cream and crisp tapioca

31

capesante grigliate su crema di piselli e chips di chorizo
jakobsmuscheln auf erbsencrème mit chorizo chips
pilgrim scallop on cream of green peas with chorizo chip

29

terrina d'anatra, pan brioche al pepe della valle magna, rabarbaro marinato e pistacchio
entenleberterrinen, brioche mit pfeffer aus dem maggiatal, mariniertem rhabarber und pistazien
duck liver terrine, brioche with magna valley pepper, marinated rhubarb and pistachio

35

tartar di manzo, burrata, mimosa d'uovo e pane carasau
rindsttartar, burrata, ei und carasau brot
beef tartare with burrata, egg and carasau bread

32

con **tartufo nero**
mit schwarzem trüffel
with black truffle

44

PRIMI PIATTI thursday>tuesday, 12pm-2pm



-  vellutata di **asparagi verdi**, uovo 65°C e perle di aceto balsamico
velouté vom grünen spargel mit 65°C ei und balsamicoessig-perlen
velouté of green asparagus with 65°C egg and pearls of balsamic vinegar 18
- tagliatelle al nero di seppia** con gamberi di mazara, fonduta di burrata e pistacchi
schwarze tagliatelle mit roten mazara krevetten, burrata crème und pistazien
black squid ink tagliatelle with red mazara prawn, burrata fondue and pistachio 34
-  **fregola sarda** con mirepoix di verdure, funghi e mandorle
fregola sarda mit gemüse mirepoix, pilzen und mandeln
fregola sarda with mirepoix vegetables, mushrooms and almonds 24
- risotto carnaroli**, vongole veraci, fiori di zucca, papavero e salsa di spinacino
carnaroli risotto mit venusmuscheln, zucchini Blüten, mohn und spinat sauce
risotto carnaroli with real clams, zucchini flowers, poppyseeds and spinach sauce 28
- ravioli allo zafferano** ripieno di ossobuco di vitello su crema di topinambur
safran-ravioli gefüllt mit kalbs-ossobuco auf topinambur-crème
saffron ravioli stuffed with veal ossobuco on cream of jerusalem artichoke 29
- spaghetti** alla carbonara scomposta
spaghetti alla carbonara in 2 schritten
spaghetti alla carbonara deconstructed 25

DOLCI thursday>tuesday, 12pm-2pm



- clafoutis al rabarbaro**, crema di limone e gelato al pistacchio 16
rhabarber clafoutis, zitronen crème und pistazien-eis crème
rhubarb clafoutis, cream of lemon and pistachio ice cream
- sfera al gianduia** con gelato allo yogurt, caramello salato e crumble al cioccolato 16
nougat-kugel mit joghurt-eis crème, salziges karamell und schokoladen-crumble
gianduja sphere with yogurt ice cream, salty caramel and chocolate crumble
- semifreddo croccante** alla mandorla amara, cremoso al caffè 'selezione seven' e salsa calda al baileys 16
bittermandel halbgefrorenes mit crisp, kaffee ,selektion seven'-crème und warme baileys-sauce
crisp bitter almond parfait, cream of coffee 'selection seven' and warm baileys sauce
- caffè gourmand**, scelta di caffè con assaggio di dessert 13
dessert-degustation mit einer kaffeespezialität nach wahl
mini dessert variation with choice of coffee specialty
- scelta di **gelati e sorbetti** fatti in casa a pallina 4
auswahl an hausgemachtem eis und sorbet
selection of homemade ice creams and sorbets
- selezione di formaggi**, pane alla frutta secca, mostarde e miele 19
käseauswahl, fruchtebrot, fruchte-senf und honig
selection of cheese, fruitcake, fruit mustard and honey

TOAST ARTIGIANALE wednesday>monday, 4pm-11pm



classico Prosciutto cotto, mozzarella e insalatina
Kochschinken, Mozzarella und Salat

10

mediterraneo Tonno, cipolla, mozzarella, pomodori secchi /
Thunfisch, Zwiebel, Mozzarella getrocknete Tomate

12

firenze Finocchiona, scamorza affumicata
Finocchiona salami und geräucherter Scamorza Käse

14

parma Prosciutto crudo di parma, mozzarella e rucola
Parmaschinken, Mozzarella und Rucola

14

vegetariano Mozzarella, pomodori, zucchine e avocado
Mozzarella, Tomaten, Zucchini und Avocado

12

INSALATE wednesday>monday, 4pm-11pm

insalata stagionale Insalata mista di foglie
Saisonaler gemischter Blattsalat

8

insalata greca cetrioli, pomodorini, cipolle, feta
Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Feta

14

insalata nizzarda tonno, fagiolini, olive, pomodorini, patate, uovo
Thunfisch, Bohnen, Oliven, Tomate, Kartoffeln, Ei

18

burrata e pomodorini
burrata mit tomaten

19

TAGLIERI wednesday>monday, 4pm-11pm

formaggi svizzeri ed italiani
Platte mit Schweizer und italienischen Käsen

28

formaggi e salumi dalla svizzera ed italia
Platte mit Schweizer und italienischen Käsen und Wurstwaren

28

VINO

bianco

Il Bianco – Seven	10cl	9.00
Bianco di Merlot, Delea, Losone, Svizzera	75cl	52.00
Le Vette	10cl	9.00
Sauvignon Blanc, San Leonardo, Trentino, Italia	75cl	45.00
Palas	10cl	9.00
Roero Arneis, Michiele Chiarlo, Piemonte, Italia	75cl	52.00
Chardonnay	10cl	7.00
Chardonnay, Tormaresca, Puglia, Italia	75cl	42.00

rosé

Il Rosé – Seven	10cl	8.00
Rosato di Merlot, Delea, Losone, Svizzera	75cl	45.00
By.Ott	10cl	9.00
Grenache, Cinsault, Syrah, Domaines Ott, Côtes de Rhône, Francia	75cl	55.00

ROSSO

Il Rosso – Seven	10cl	9.00
Merlot, Delea, Losone, Svizzera	75cl	54.00
Laya	10cl	7.00
Garnacha Tintorera, Monastrell, Bodegas Atalaya, Spagna	75cl	42.00
Seduzione	10cl	8.00
Syrah, Bosco del Merlo, Friuli, Italia	75cl	42.00

BOLLICINE

Berlucchi 61 Satén	10cl	13.00
Franciacorta, Italia	75cl	69.00
Berlucchi 61 Rosé	10cl	14.00
Franciacorta, Italia	75cl	74.00
Moët & Chandon Ice Impérial	10cl	18.00
Champagne, Francia	75cl	108.00
	150cl	216.00
Moët & Chandon Ice Rosé	10cl	20.00
Champagne, Francia	75cl	119.00
	150cl	238.00
Ruinart Blanc de Blancs	10cl	24.00
Champagne, Francia	75cl	139.00
Dom Pérignon Brut	75cl	249.00
Champagne, Francia	150 cl	498.00
Krug Brut	37.5cl	135.00
Champagne, Francia	75cl	269.00
Jacquesson Cuvée 741		
Champagne, Francia	75cl	112.00
Laurent Perrier Rosé	75cl	149.00
Champagne, Francia	150cl	298.00
Dom Pérignon Rosé	75cl	329.00
Champagne, Francia	150 cl	658.00
Prosecco	10cl	8.00
DOC, Italia	75cl	48.00
Moscato d'Asti Martini	10cl	8.00
DOCG, Piemonte, Italia	75cl	48.00

BIRRE

Birra Seven – La Bionda artigianale

Ticino, Svizzera

33cl

8.00

Braugold

Alla spina, Svizzera

25cl

4.50

50cl

8.00

Erdinger weissbier

Alla spina, Germania

30cl

6.50

50cl

9.00

Baffo d'Oro lager

Italia

33cl

7.00

Sol

Bionda, Messio

33cl

8.00

Heineken 0.0 analcolica

Paesi Bassi

33cl

7.00

Erdinger Weissbier analcolica

Erding, Baviera, Germania

33cl

7.00

APERITIF COCKTAILS

Hugo	Spumante, Sciroppo di Fiori di Sambuco	10.00
Seven Spritz	Spumante, Isola Verde Aperitivo Svizzero, Soda	10.00
Campari Spritz	Spumante, Campari	10.00
Campari Soda	Campari, Seltz, 10cl	7.00
Lillet Vive	Lillet, Tonic Water	10.00
Lillet Rosé	Lillet Rosé, Tonic Water	10.00
Martini Fiero	Martini Fiero, Tonic Water	10.00
Kir Franciacorta	Berlucchi '61 Satén, Crème de Cassis	12.00
Bellini	Berlucchi '61 Satén, Pesca	14.00
Rossini	Berlucchi '61 Satén, Fragola	14.00
Negroni	Campari, Beefeater, Martini Rosso	16.00
Negroni Sbagliato	Campari, Martini, Spumante	14.00
Americano	Campari, Vermouth Rosso	16.00
Milano-Torino	Campari, Punt e Mes	14.00



COCKTAILS

Amaretto Sour	Amaretto di Saronno, Limone, Zucchero	16.00
Black Russian White Russian	Absolut, Kahlua Panna	16.00
Bloody Mary	Absolut, Succo Pomodoro, Complimenti	16.00
Caipirinha	Cachaça Janeiro, Zucchero di Canna	16.00
Caipiroska	Absolut, Lime, Zucchero di Canna	16.00
Cosmopolitan	Absolut, Cointreau, Cranberry, Lime	16.00
Daiquiri Classica Fragola	Bacardi Carta Blanca, Lime Fragola	16.00
London Mule	Beefeater, Spicy Ginger, Lime	16.00
Gin Fizz	Beefeater, Limone, Zucchero	16.00
Irish Coffee	Tullamore, Cafè, Panna	16.00
Manhattan	Canadian Club, Martini Rosso	16.00
Margarita Classica Fragola	Tequila Cazadores Blanco, Cointeau, Lime Fragola	16.00
Mojito	Havana 3Y, Lime, Menta	16.00
Moscow Mule	Absolut, Spicy Ginger, Lime	16.00
Old Fashioned	Canadian Club, Angostura	16.00
Piña Colada	Bacardi Carta Blanca, Succo di Ananas, Crema di Coco	16.00
Sex on the Beach	Absolut, White Peach, Succo d'Arancia, Cranberry	16.00
Vodka Sour	Absolut, Limone, Zucchero	16.00
Whisky Sour	Ballantines, Limone, Zucchero	16.00

LIQUORI 4cl

Amaretto di Saronno , Liquore di Mandorle, Italia	28%	8.00
Baileys , Whisky con Panna, Irlanda	17%	8.00
Kahlúa , Liquore di Caffè, Messico	20%	8.00
Limoncello , Liquore di Limone, Delea, Losone, Svizzera	30%	7.00
Malibu , Liquore di Coco, Barbados	21%	8.00
Nocino , Liquore di Noci, Agriloro, Arzo, Svizzera	25%	7.00
Sambuca Molinari , Liquore d'Anice, Italia	40%	8.00

AMARI 4cl

Averna , Amaro Siciliano, ricetta del 1859, Caltanissetta, Italia	29%	7.00
Braulio , Amaro Alpino, ricetta del 1826, Bormio, Valtellina, Italia	21%	7.00
Cynar , creato nel 1948, essenza di foglie di carciofo e 13 erbe e piante, Padua, Italia	17%	7.00
Fernet Branca , 27 erbe e spezie da 4 continenti, Milano, Italia	45%	7.00
Jägermeister , 56 varietà di erbe aromatiche, Wolfenbüttel, Germania	35%	7.00
Montenegro , ricetta del 1885, 40 erbe aromatiche da tutto il mondo, Bologna, Italia	23%	7.00
Ramazzotti , ricetta del 1815, 33 varietà di erbe, spezie e radici, Milano, Italia	30%	7.00

GRAPPE 2cl

svizzera

Merlot Elegantia , Brivio Vini, Ticino, Svizzera	43%	11.00
Sassi Grossi , Gialdi, Ticino, Svizzera	42%	10.00
Seven , Angelo Delea, Ticino, Svizzera	42%	10.00

italia

Moscato d’Asti , Bocchino, Piemonte, Italia	40%	8.00
Magari , Castello di Barbaresco, Piemonte, Italia	42%	12.00

VODKA 4cl

Absolut , Svezia	40%	10.50
Belvedere , Polonia	40%	12.50
Grey Goose , Francia	40%	12.50



RUM 4cl

Bacardi Carta Blanca Superior , Bahamas	37.5%	10.50
Havana Añejo 3 Años , Cuba	40%	10.50
Havana Añejo 7 Años , Cuba	40%	12.50

GIN 4cl

Beefeater , London, Inghilterra	40%	10.50
Bisbino , Ticino, Svizzera	40%	11.50
Bombay Sapphire , Whitchurch, Hampshire, Inghilterra	40%	12.50
Hendrick's , South Ayrshire, Scozia	40%	14.50
Monkey 47 , Schwarzwald, Germany	47%	14.50

TEQUILA 4cl

Cazadores Blanco , Tequila, Mexico	40%	10.50
Cazadores Reposado , Tequila, Mexico	40%	10.50
Patrón Silver , Tequila, Mexico	40%	16.00
Patrón Cafè XO , Tequila, Mexico	40%	14.00

CANADIAN WHISKEY & BOURBON WHISKEY 4cl

Canadian Club Whisky , Candian Whisky, Windsor, Ontario, Canada	40%	10.50
Four Roses , Kentucky Straight Bourbon Whiskey, US	40%	10.50
Jack Daniel's , Tennessee, Strainght Bourbon Whiskey, Lynchburg, US	40%	12.50

BLENDED SCOTCH WHISKY 4cl

Ballantine's Whisky , Dumbarton	40%	10.50
Johnnie Walker Black Label , Kilmarnock, East Ayrshire	40%	14.50

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY 4cl

Oban 14Y , Oban, Argyll and Bute	43%	16.50
Laphroaig 18Y , Lorch Laphroaig, Isle of Islay	48%	24.00
Talisker 10Y , Isle of Skye	45.5%	16.50

COGNAC 4cl

Hennessy XO , Francia	43%	18.00
Rémy Martin VSOP , Francia	43%	10.00



BEVANDE E SUCCHI

Allegra Passugger	47cl	6.50
Gazosa 1883 Mandarino Limone Mirtillo Arancia Amara	35cl	5.50
Scioppo Sambuco Menta Grenadine	33cl	2.00
Coca Cola Coca Cola Zero	33cl	5.50
Fusetea Limone Pesca	33cl	4.40
San Pellegrino Aranciata Amara Dolce	20cl	5.50
Apfelschorle Michel	33cl	5.50
Succo di Pomodoro Pera Pesca Arancia Ananas	20cl	5.50
Sanbitter Rosso Bianco	10cl	6.00
Crodino Crodino Rosso	10cl	6.00
Red Bull Red Bull Sugar Free Edition	25cl	5.50
Thomas Henry Bitter Lemon Ginger Ale Tonic Water	20cl	5.50
Gazosa 1883 Spicy Ginger	20cl	5.50

CAFFÈ E TÈ

Espresso Espresso HAG		3.60
Espresso doppio		5.50
Caffè Tazza Grande		4.50
Cappuccino		4.70
Shakerato		4.50
Latte macchiato		4.70
Corretto Grappa Sambuca Amaretto		5.50
Cioccolata Calda		5.00
Latte caldo freddo		3.50
Palais des Thés, Tè nero Tisane	5.00	