

# MENÙ ESTATE 2026





AVVISO ALLA CLIENTELA

HINWEIS AN DIE  
KUNDSCHAFT

Al fine di garantire un servizio ottimale, è richiesta una  
consumazione per ogni persona al tavolo.  
Non è consentito introdurre cibi o bevande  
dall'esterno.

Caraffa d'acqua naturale CHF 4.-  
Piatto extra per divisione piatti CHF 3.-

*Um einen optimalen Service zu gewährleisten, ist pro  
Person am Tisch eine Konsumation vorgesehen.  
Es ist nicht gestattet, Speisen oder Getränke von außen  
mitzubringen.*

*Karaffe mit stillem Wasser CHF 4.-  
Zusätzlicher Teller für die Tellerverteilung CHF 3.-*

# PER INIZIARE... ZUM START...

Bruschettone con pomodoro, aglio e origano  
*Bruschetta mit gemischten Pilzen, Knoblauch und Petersilie*

**15.-**

Tartare di manzo Negromante, uovo  
in camicia, olio al rosmarino e focaccia  
*Rindertatar, Mariniertes ei, rosmarinöl, Focaccia*

**27/35.-**

Saute di cozze con crostoni di pane all'aglio  
*Muschel-tee mit Knoblauchbrot-crostone*

**23.-**

Tentacolo di polpo CBT con purea di fave, pomodori  
confit, gocce di stracciatella e crunch di taralli pugliesi  
*CBT-Oktopus-Tentakel mit Bohnenpüree,  
Tomatenconfit, Stracciatella-Käse-Tropfen und  
knusprigen apulischen Taralli*

**32.-**

Magatello di Vitello CBT servita con salsa tonnata e fiori  
di capperi

*Kalbsfilet von CBT, serviert mit Thunfischsauce und  
Kapernblüten*

**27/35.-**

# PER INIZIARE... ZUM START...

Roast Beef CBT con salsa tartara e patatine fritte  
*CBT-Roastbeef mit Tartarsauce und Pommes frites*

**32.-**

Focaccia

**9.-**

Focaccia e crudo di Parma  
*Focaccia mit Parmaschinken*

**15.-**

Focaccia Salmone  
Salmone affumicato, cipolla, pomodori cherry,  
stracciatella pugliese e rucola  
*Geräucherter Lachs, Zwiebeln, Kirschtomaten,  
Stracciatella aus Apulien und Rucola*

**25.-**

# INSALATE DI STAGIONE SALATE DER SAISON

Insalata verde di stagione  
*Saisonale Grüne Blattsalate*  
**10.-**

Insalata mista di stagione  
*Saisonale Gemischter Salat*  
**12.-**

Insalata mediterranea  
Salmone affumicato, avocado, feta, cetrioli, olive  
taggiasche e pomodorini cherry  
*Räucherlachs, Avocado, Feta, Gurken, Taggiasca-Oliven  
und Kirschtomaten*  
**26.-**

**Insalata Caprese**  
Datterini misti, mozzarella di bufala Campana DOP  
*Gemischte Datterini-Tomaten, Büffelmozzarella aus  
Kampanien DOP*  
**18.-**

Condimenti: Salsa italiana, salsa francese  
*Dressings: italienische sauce, französische sauce*

# PRIMI PIATTI VORSPEISEN

Tagliolini alla carbonara, guanciale croccante e  
pepe della Vallemaggia

*Tagliolini alla carbonara mit knusprigem guanciale  
und vallemaggia-pfeffer*

**26.-**

Orecchiette Negromante

Straccetti di pollo, spinaci, funghi champignon,  
peperoncino, salsa teriyaki e cipolla croccante

*Orecchiette Negromante*

*Hähnchenstreifen, spinat, champignons, chili, teriyaki-  
sauce und gerösteten pinienkernen*

**28.-**

Risotto ai ricci di mare con tartare di gambero rosso di  
Mazzara, gocce di stracciatella e granella di pistacchio

*Risotto mit Seeigeln, Tatar aus roten Garnelen aus  
Mazzara, Stracciatella-Käsetropfen und gehackten*

*Pistazien*

**35.-**

Gnocchi al nero di seppia con gambero rosso,  
bisque di crostacei e burrata

*Gnocchi mit Tintenfischtinte, roten Garnelen und  
Krustentierbisque und Burrata*

**29.-**

# PRIMI PIATTI VORSPEISEN

Risotto ai porcini  
*Risotto mit Steinpilzen*

**26.-**

Raviolo di carne su riduzione  
al merlot ticinese doc e cipolla croccante  
*Fleischravioli auf einer Reduktion  
aus Merlot Ticinese DOC und knusprigen Zwiebeln*

**28.-**

Lasagna fatta in casa  
*Hausgemachte Lasagne*

**24.-**

Parmigiana Negromante  
Melanzane, pomodoro, mozzarella e granella di  
pistacchi  
*Auberginen, Tomaten, Mozzarella und gehackte  
Pistazien*

**25.-**

Su richiesta disponibile pasta senza glutine  
Auf Anfrage ist glutenfreie pasta erhältlich

# I NOSTRI BURGERS

## UNSERE BURGER

### Smash Burger "Negromante"

Pan brioche, burger, bacon, formaggio, cetrioli sottaceto, pomodoro, lattuga e salsa fatta in casa, servito con country fries

*Brioche-Brot, Rindfleisch-Burger, Speck, Raclette-Käse, Essiggurke, Tomate, Kopfsalat und hausgemachte Sauce, serviert mit Country Fries*

**26.-**

### Smash Burger vegy

Pan brioche, beyond meat, cheddar vegano, pomodoro, lattuga e maionese, servito con country fries

*Brioche-Brot, Beyond Meat, veganer Käse, Tomate, Salat und Mayonnaise, serviert mit Country Fries*

**25.-**

### Octopus burger

Pan brioche, tentacolo di polpo, stracciatella pugliese DOP, friarielli e pomodori secchi, maionese alla senape, servito con country fries

*Brioche-Brötchen, Tintenfischtentakel, apulischer Stracciatella DOP, Brokkoli-Röschen und getrocknete Tomaten, Senf-Mayonnaise, serviert mit Country Pommes*

**28.-**

## LE NOSTRE SPECIALITÀ UNSERE SPEZIALITÄTEN

Ribeye di manzo argentino servito con country fries e  
verdura

*Argentinisches Rinder-Ribeye, serviert mit Country  
Fries und Gemüse*

**55.-**

Cordon bleu di maiale con patatine fritte  
*Schweine-Cordon-Bleu mit Pommes Frites*

**42.-**

Galletto nostrano con patatine fritte  
*Einheimischer Junghahn mit Pommes frites*

**36.-**

Branzino alla griglia con verdure e patatine fritte  
*Gegrillter Wolfsbarsch mit Gemüse und Pommes frites*

**39.-**

Swiss black angus picanha (Min. 2 per)  
Servita con country fries e verdure  
*Swiss Black Angus Picanha (mind. 2 Pers.)  
Serviert mit Country-Pommes und Gemüse*

**55.- p.p**

# LE NOSTRE SPECIALITÀ UNSERE SPEZIALITÄTEN

Tomahawk Irlandese

Servito con patate fritte e verdure

*Irischer Tomahawk*

*Serviert mit Pommes frites und Gemüse*

**120.-**

Polenta taragna con gorgonzola

*Polenta Taragna mit Gorgonzola*

**20.-**

Polenta taragna con funghi porcini

*Polenta Taragna mit Steinpilzen*

**25.-**

Contorno extra

*Zusätzliche beilage*

**5.-**

\*Per provenienza della nostre carni abbiamo la  
brochure all'ingresso

\*Für die Herkunft des Fleisches haben wir die  
Broschüre am Eingang

# LE NOSTRE PIZZE UNSERE PIZZEN

Margherita  
(pomodoro, mozzarella)  
*(Tomaten, Mozzarella)*  
**15.-**

Prosciutto cotto  
(Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)  
*(Tomate, Mozzarella und gekochter Schinken)*  
**17.-**

Vegetariana  
(Pomodoro, mozzarella, verdure di stagione)  
*(Tomate, Mozzarella und Gemüse)*  
**20.-**

Quattro stagioni  
(Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi  
champignon, carciofi e peperoni)  
*(Tomate, Mozzarella, gekochter Schinken, Champignon-  
Pilze, Artischocken und Paprika)*  
**21.-**

Tonno e cipolla  
(Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla)  
*(Tomaten, mozzarella, thunfisch und zwiebeln)*  
**21.-**

# LE NOSTRE PIZZE UNSERE PIZZEN

## Crudo

(Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola e scaglie di grana)

*(Tomate, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und Parmesanspäne)*

**22.-**

## Diavola

(Pomodoro, mozzarella, salame piccante)

*(Tomate, Mozzarella, scharfe Salami)*

**18.-**

## Semplice

(Pomodoro, mozzarella, pomodorini cherry, rucola e scaglie di grana)

*(Tomaten, Mozzarella, Cherrytomaten, Rucola und Grana-Splitter)*

**20.-**

## Negromante

(Straccetti di pollo con spinaci, champignon con teriyaki e peperoncino)

*(Hähnchenstreifen mit Spinat, Champignons, Teriyaki-Sauce, Chili)*

**25.-**

# LE NOSTRE PIZZE UNSERE PIZZEN

## Formaggi

(Mozzarella, Gorgonzola, Grana a scaglie, raclette)

*(Mozzarella, Gorgonzola, Granaspäne, Raclette)*

**22.-**

## Calabrese

(Pomodoro, mozzarella, `nduja, cipolla di Tropea,  
melanzana frita)

*(Tomate, Mozzarella, 'nuda, Tropea-zwiebel und  
gebratene aubergine)*

**23.-**

## Salmone

(Salmone affumicato, cipolla, pomodori cherry,  
stracciatella pugliese e rucola)

*(Geräucherter Lachs, Zwiebeln, Kirschtomaten,  
Stracciatella aus Apulien und Rucola)*

**25.-**

## Porcini scamorza e friarielli

(Mozzarella, porcini, scamorza e friarielli)

*(Mozzarella, Steinpilze, Scamorza und Friarielli)*

**28.-**

# DESSERT NACHSPEISEN

Panna cotta al basilico e riduzione di  
pomodorini confit dolci

*Panna Cotta mit Basilikum und einer Reduktion aus  
süßen, kandierten Kirschtomaten*

**13.-**

Tiramisù Negromante

**12.-**

Soufflé con cuore caldo con gelato alla vaniglia

*Warmherziges Soufflé mit Vanilleeis*

**13.-**

Torta del giorno fatta in casa

*Hausgemachter Tageskuchen*

**10.-**

**Invitiamo la clientela a informare il personale di sala  
per qualsiasi intolleranza o allergia.**

**Bei Allergien oder Unverträglichkeiten bitte das  
Servicepersonal informieren.**