

# Antipasti

## Vorspeisen

### *Appetizer*

#### Prosciutto crudo e mozzarella di bufala

Rohschinken mit Büffelmozzarella  
*Raw ham with bufala mozzarella*

CHF 28

#### Pepata di cozze alla Livornese con pomodorini passiti

Würzige Muscheln „Livorneser Art“ mit Cherrytomaten  
*Tasty mussels „Livorno style“ with cherry tomatoes*

CHF 25

#### Tartar di Bovino al tartufo e al primo latte

Schweizer Rindstatar mit weissem Trüffelöl, Stracciatella Käse, Rosmarin und  
Parmesan Chips

*Tartar of Swiss beef with white truffle oil and stracciatella cheese, Rosmary and crispy  
Parmesan cheese*

CHF 28

#### Sformatino di melanzana alla parmigiana

Gratinierte Auberginen „Parmigiana Art“  
*Gratinated Eggplant „Parmigiana style“*

CHF 25

Preise inkl. MwSt.

All Prices including VAT

# Zuppe

Suppen

*Soups*

## La classica Ribollita Toscana

Klassisch toskanische Gemüsesuppe mit Brot  
*Classic vegetable soup with bread Tuscany style*

CHF 15

## Cioppino alla Livornese

Meeresfrüchte Suppe mit Tomate, Basilikum und Knoblauch Brot  
*Mixed seafood soup with tomato, basil and garlic bread*

CHF 18

Preise inkl. MwSt.

All Prices including VAT

# Paste | Risotti

## Teigwaren

### *Pasta*

#### Risotto Mare e Monti

Risotto Acquarello mit Artischocken, Calamari und geröstetem Paprika Püree  
*Risotto Acquarello with artichoke, squid sauteed and mousse of roasted bell pepper*

CHF 32

#### Pici Senesi al Sapore di Mare

Pici Pasta mit Safran, Kirschtomaten Ragout und roten Garnelen  
*Pici senesi with saffron, cherry tomato confit and red prawns*

CHF 34

#### Tagliatelle al Cinghiale e Porcini rosolati

Tagliatelle mit Wildschwein Ragout und Steinpilzen  
*Tagliatelle with wild boar stew and porcini*

CHF 30

#### Ravioli ripieni di ricotta cremosa e rucola fresca

Ravioli mit Ricotta und Rucola  
*Ravioli with ricotta and rocket lettuce*

CHF 26

#### Gnocchi di patate al pomodoro fresco e basilico

Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Basilikum und frischen Tomaten  
*Homemade potato dumplings with basil and fresh tomatoes*

CHF 27

Preise inkl. MwSt.

All Prices including VAT

# Tranci della Stuva

Minimo per 2 persone

## Stüva Grosse pièce

Minimum 2 Personen

### Branzino alla mediterranea o al sale

Im ganzen gebackener Wolfsbarsch "Mediterraner Art" oder in der Salzkruste  
*Oven baked sea-bass Mediterranean style or in a salt crust*

CHF 60 pro Person

### Fiorentina di manzo alla brace

Grilliertes Fiorentina Steak  
*Grilled Fiorentina steak*

CHF 59 pro Person

### Châteaubriand alla brace

Grilliertes Châteaubriand  
*Grilled Châteaubriand*

CHF 74 pro Person

## I contorni | Beilagen | Side dishes

Patate al rosmarino | Rosmarinkartoffeln | rosemary potatoes  
Spinaci novelli saltati al burro | Spinat | Spinach  
Giardinetto di verdura all'olio extravergine d'oliva | Gemüsebouquet mit Olivenöl |  
Bouquet of vegetables with olive oil

Preise inkl. MwSt.

All Prices including VAT

# Pesce

Fisch

*Fish*

## Bocconcini di Rana Pescatrice alla mugnaia

Seeteufel Mugnaia Art mit lila Kartoffeln, karamellisiertem Radicchio, Balsamico Essig  
und knusprigem Pancetta

*Monkfish Mugnaia style with purple potatoes, caramelized radicchio, balsamic vinegar  
and crispy pancetta*

CHF 51

## Baccalà alla Fiorentina

Gebatener Kabeljau mit Ochsenherz-Tomatensauce und Wirsing

*Cod pan fried with ox heart tomato sauce and savoy cabbage*

CHF 51

Preise inkl. MwSt.

All Prices including VAT

# Le Carni

Fleisch

*Meat*

## Ossobucco alla Milanese

Geschmorte Kalbshaxe mit Safran Risotto und Knochenmark  
*Braised veal shank with saffron Risotto and bone marrow*

CHF 52

## Pepero al Chianti

Rindsragout mit Chianti, Paprika und Cannelini Bohnen  
*Beef Stew with bell pepper, Chianti wine served with cannellini beans*

CHF 56

Fegato di vitello padellato alla veneta  
con cipolle e schiacciata di patate all'olio di frantoio fruttato

Kalbsleber Venezianische Art mit Zwiebeln und Kartoffelkuchlein  
*Calf's liver Venetian style with onions and potatoe cake*

CHF 48

Preise inkl. MwSt.

All Prices including VAT

# Dolci

## Nachspeisen

### *Dessert*

#### Classico Tiramisù al caffè

Klassisches Kaffee Tiramisu  
*Classic coffee Tiramisu*

CHF 16

#### Zabaione della Stuva con gelato alla vaniglia

Zabaione "Stüva Art" mit Vanilleeis  
*Zabaione „Stuva style“ with vanilla ice cream*

CHF 18

#### Coppa Fiorentina

Biskuit mit Alchemis Likör, Vanille Creme, Pistazie und flambierter Meringue  
*Bisque with Alchemis Liquor, vanilla cream, pistacchio and Meringue flambè*

CHF 16

#### Formaggio

4 Sorten Käse  
*4 types cheese*

CHF 16

#### Sgroppino

Sgroppino  
*Sgroppino*

CHF 16

#### Gelato

Kugel hausgemachte Glace  
*Scoop of homemade Ice Cream*

CHF 4

Preise inkl. MwSt.

All Prices including VAT