

Antipasti

CH Fr.

1	<i>Antipasto di salumeria mista</i>	18.--
2	<i>Carne secca dei Grigioni</i>	22.--
3	<i>Prosciutto crudo di Parma</i>	22.--
4	<i>Prosciutto cotto</i>	16.--
5	<i>Salame nostrano</i>	16.--
6	<i>Terrina alle spugnole</i>	22.--
7	<i>Omelette naturale</i>	9.--
8	<i>Omelette al formaggio</i>	12.--
9	<i>Omelette al prosciutto cotto</i>	15.--
10	<i>Risotto ai funghi e zafferano</i>	19.--
11	<i>Verdure miste bollite</i>	22.--
12	<i>Insalata mista (crudità)</i>	16.--
13	<i>Insalata di stagione (in foglie)</i>	10.--
14	<i>Insalata caprese (mozzarella, pomodoro, basilico)</i>	18.--

Paste

15	<i>Spaghetti al pomodoro (napoletana)</i>	16.--
16	<i>Spaghetti al pesto (basilico, maggiorana, prezzemolo, pecorino)</i>	19.--
17	<i>Spaghetti carbonara (prosciutto, uovo, panna, formaggio)</i>	19.--
18	<i>Ravioli di carne al pomodoro</i>	19.--
19	<i>Tortellini di ricotta al burro e salvia (vegetale)</i>	19.--

Zuppe

20	<i>Brodo di carne naturale in tazza</i>	8.--
21	<i>Brodo vegetale in tazza</i>	8.--
22	<i>Brodo all'uovo</i>	9.--
23	<i>Brodo con pastina</i>	9.--
24	<i>Brodo allo sherry</i>	10.--
25	<i>Vellutata di Zucca</i>	9.--
26	<i>Zuppa pavese (brodo, uovo, toast, formaggio)</i>	13.--
27	<i>Minestra di verdura</i>	9.--

Carne

(con contorno)

CH Fr.

31	Scaloppina di tacchino impanata	25.--
32	Scaloppina di vitello alla viennese	35.--
33	Paillard di vitello alla griglia.....	35.--
34	Cordon bleu (vitello)	39.--
35	Filetto di manzo alla griglia	45.--
36	Filetto di manzo alla Rossini	48.--
37	Entrecôte (controfiletto) alla griglia	39.--
38	Entrecôte al Café de Paris	43.--
39	Piccata naturale (scaloppine vitello al burro)	33.--
40	Piccata al marsala (vitello).....	35.--
41	Piccata alla crema (vitello).....	38.--
42	Châteaubriand alla griglia (salsa bearnese)	98.-- (2 pers.)
43	Scaloppina milanese con spaghetti al pomodoro (tacchino)	25.--
67	Costoletta di maiale impanata.....	28.--

Pesce

(con contorno)

73	Filetti di sogliola al burro e salvia	39.--
74	Filetti di sogliola dorati (passati all'uovo)	39.--
75	Filetti di sogliola alla mugnaia (con sugo di carne)	39.--

Specialità

(con contorno)

44	Lumache di Borgogna (12 pezzi)	24.--
45	Cosce di rana alla Colibrì con riso bianco	45.--
46	Fondue alla Bourguignonne (450 g.).....	98.-- (2 pers.)
47	Châteaubriand alla fiamma (preparato al tavolo).....	120.-- (2 pers.)
48	Bistecca alla tartara (preparata al tavolo)	95.-- (2 pers.)
49	Filetto di manzo Wellington-Colibrì.....	48.--
50	Fonduta al formaggio.....	68.-- (2 pers.)
51	Crêpes Suzette alla fiamma (preparate al tavolo).....	55.-- (2 pers.)
52	Zabaglione al marsala	12.--
68	Fondue Chinoise a volontà.....	95.-- (2 pers.)

Dolci

53	Macedonia di frutta fresca.....	8.--
54	Macedonia di frutta fresca con gelato	11.--
55	Meringhe con panna	9.--
56	Meringhe con panna e gelato	11.--
52	Zabaglione al marsala	12.--
57	Coppa Colibrì (macedonia fresca, gelato, panna)	12.--
58	Coppa Danimarca	12.--
59	Coppa Bella Elena	12.--
60	Coppa Melba.....	12.--
61	Gelato misto a palline (per pallina).....	3.50
62	Gelato misto con panna	11.--
63	Cassata	9.--
64	Cassata con panna.....	11.--
65	Sorbetto wodka.....	13.--
66	Café glacé.....	12.--
69	Irish Coffee	13.--
51	Crêpes Suzette alla fiamma (preparate al tavolo).....	55.-- (2 pers.)

Vins blancs Weiss-Wein Vini bianchi White Wine CH Fr.

Ticino / Tessin

7/10 3/8

100 Merlot 44.--

Svizzera / Suisse

101 Fendant 37.-- 19.--
 102 Johannisberg..... 39.--
 103 Yvorne 45.--
 104 Neuchâtel..... 45.--

Italia / Italie

105 Verdicchio 35.--
 106 Soave..... 35.--
 107 Orvieto secco 35.--

Francia / France

108 Sauternes 55.--
 109 Chablis 55.--

Vins rouges Rot-Wein Vini rossi Red Wine

Ticino / Tessin

7/10 3/8

110 Merlot 35.-- 19.--
 111 Merlot Riserva..... 42.--
 113 Merlot Selezione Colibrì - INFINITO 42.--

Svizzera / Suisse

114 Dôle 40.--
 115 Pinot Noir 44.--

Italia / Italie

116 Barolo..... 66.--
 117 Barbera 35.--
 118 Gattinara 66.--
 119 Bardolino 35.--
 120 Barbaresco 66.--
 121 Chianti..... 42.--
 122 Valpolicella 35.--

Francia / France

124 Châteauneuf du Pape..... 66.--
 125 St. Emilion 66.--
 126 Beaujolais..... 42.--

Vins rosés Rose-Wein Vini rosati Rosé Wine CH Fr.

7/10

127 Merlot	44.--
128 Oil de Perdrix - Neuchâtel	49.--

Vins ouverts Offene Wein Vini aperti Wine in carafe

Blancs / Weiss / Bianchi / White

	1 lt.	1/2	3/10	2/10	1/10
131 Fendant	35.--	20.--	12.--	8.--	4.--
132 Johannisberg	40.--	22.50	13.50	9.--	4.50
133 Frascati	30.--	17.50	10.50	7.--	3.50
134 Merlot del Ticino	38.--	20.--	12.--	8.--	4.--

Rouges / Rot / Rossi / Red

137 Merlot del Ticino	38.--	20.--	12.--	8.--	4.--
139 Barbera del Piemonte	30.--	17.50	10.50	7.--	3.50
140 Chianti	38.--	20.--	12.--	8.--	4.--
141 Rosè	38.--	20.--	12.--	8.--	4.--

Mousseaux Schaum-Wein Spumanti Sparkling Wine

7/10

145 Moscato spumante brut oppure demi-sec	35.--	
146 Henkell Trocken Piccolo		18.--
147 Prosecco	45.--	
148 Prosecco "flute"		7.--

Champagnes

	7/10	3/8
152 Veuve Cliquot, brut sans année	110.--	59.--
153 Veuve Cliquot, demi-sec	110.--	
154 Moët & Chandon, brut	105.--	56.--
155 Moët & Chandon, DOM PERIGNON	280.--	
156 Pommery & Greno, brut	95.--	49.--
157 Campagne "flute"		17.--