

Gli Antipasti

Vorspeisen

Appetizer

Sformatino di melanzana alla parmigiana

Gratinierte Auberginen "Parmigiana Art"
Eggplant "Parmigiana style"

CHF 25

Il polpo scottato con verdure marinate e dadolata di patate novelle con pesto di pomodoro secco e olive bosane

Gegrillter Oktopus mit mariniertem Gemüse und gewürfelten neuen Kartoffeln
Grilled octopus with marinated vegetables and potato cubes

CHF 25

Prosciutto crudo e mozzarella di bufala

Rohschinken mit Büffelmozzarella
Raw ham with bufala mozzarella

CHF 28

Tartar di manzo con ricotta mustia e gressino mimosa

Rindstatar mit geräuchtem Ricotta und Gressino
Beef tartar with smoked ricotta and gressino bread

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

Le Zuppe

Suppen

Soups

La classica Ribollita Toscana

Klassisch toskanische Gemüsesuppe mit Brot
Vegetablesoup with bread Tuscani style

CHF 15

Consommè di bue con canederli al formaggio di maga

Ochsen-Kraftbühre mit Magakäse Knödel
Clear ox soup with maga cheese canederli

CHF 18

Crema di patate e porri con tocchetti di gamberie panati al panko

Kartoffel-Lauch Suppe mit in Panko panierten Garnelen
Potato-leek soup with prawns breaded in panko

CHF 15

Le Paste

Teigwaren

Pasta

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

Tagliolini gialli allo zafferano e sugo d'astice

Saffran Tagliolini mit Hummersauce
Zaffron tagliolini with lobster sauce

CHF 35

Spaghetti alla carbonara di cozze e guanciaie affumicato

Spaghetti Carbonara mit Muscheln und geräuchertem Speck
Spaghetti with mussels and bacon carbonara sauce

CHF 26

Tagliatelle con ragù di daino e porcini

Tagliatelle mit Dammhirsch Ragout und Steinpilzen
Tagliatelle with fallow deer stew and porcini

CHF 30

Risotto mantecato alla zucca con creme al mascarpone all'erbe cipolinna

Risotto mit Kürbis, Mascarpone und Schnittlauch
Risotto with pumpkin, mascarpone and chives

CHF 25

I 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 style T-bone 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

Il Pesce

Fisch

Fish

Filetto d'orata a farfalla con funghi di stagione

Doradenfilet mit Pilzen

John Dory fillet with mushrooms

CHF 51

Tocchetti di rombo in salsa boretto

Steinbutt Rouladen mit Boretto Sauce

Turbot rolls with boretto sauce

CHF 51

Le Carni

Fleisch

Meat

Lombo d'agnello in crosta di erbe del mediterraneo

Lammlende in Kräuterkruste

Lamb loin in herb crust

CHF 54

Filetto di manzo al pepe in salsa al tartufo nero

Rindsfilet mit Pfeffer und Sauce mit schwarzem Trüffel

Beef fillet with pepper and sauce with black truffel

CHF 58

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

Kalbsleber Venezianische Art mit Zwiebeln und Kartoffelküchlein

Calf's liver Venetian style with onions and potatoes

CHF 48

Saltimbocca di vitello al vermentino
con patate al rosmarino e spinaci novelli

Kalbs Saltimbocca mit Vermentino-Weisswein-Sauce,

Kartoffeln und Spinat

Veal saltimbocca, Vermentino white wine sauce, potatoes and spinach

CHF 54

I Dolci

Nachspeisen

Dessert

Classico Tiramisù al caffè

Klassisches Kaffee Tiramisu
Classic coffee Tiramisu

CHF 16

Tortino al cioccolato con salsa all'arancia e vaniglia

Schokoladen-Küchlein mit Zitrusfrüchte-Sauce und Vanille
Chocolatecake with citrus fruit sauce and vanilla

CHF 17

Zabaione della Stuva con gelato alla vaniglia

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

CHF 18

Millefoglie della Stuva

Mille-feuille nach Stüva Art
Millefoglie Stüva style

CHF 16

Sgroppino

Sgroppino
Sgroppino

CHF 16