

Per Iniziare...

Tagliere della tradizione CHF 25
Planchette avec charcuterie et fromages
Charcuterie and cheese board

Bruschette al pomodoro e basilico CHF 22
Bruschetta au tomate et basilic
Bruschetta with tomato and basil

Carpaccio di vitello alla piemontese entrée CHF 24
Carpaccio de veau cuit à basse température, courgettes et pignons plat avec frites CHF 42
Low-temperature cooked veal carpaccio with zucchini and pine nuts

Fantasia di verdure con focaccia CHF 22
Grande assiette de légumes avec focaccia
Large plate of vegetables and focaccia

Polipo saltato con olive, patate e cipolla entrée CHF 24
Poulpe sauté avec olives noires, pommes de terre et oignons plat avec frites CHF 42
Sautéed octopus with black olives, potatoes, and onions

Gamberi anni '80 CHF 24
Crevettes en sauce cocktail années '80
Shrimp with 1980's style cocktail sauce

Melanzana farcita della casa CHF 22
Aubergine farcie avec provola fumée, oignons, basilic, tomates pelées, Grana Padano
Stuffed eggplant with smoked provola, basil, peeled tomatoes, and grana padano

Insalata

Grande insalata Sibò (insalata mista, uovo sodo, pancetta, mozzarella di bufala, olive nere) CHF 18
Grande salade Sibò (salade mêlée, œuf dur, lardons, mozzarella de bufflonne, olives noires)
Large Sibò salad (mixed salad, hard-boiled egg, bacon, buffalo mozzarella, black olives)

Insalata mista CHF 8
Salade mêlée
Mixed salad

Insalata verde CHF 6
Salade verte
Green salad

Le Nostre Paste Fatte In Casa

Spaghetti moscardini e vongole Spaghetti aux petits poulpes et palourdes Spaghetti with small octopuses and clams	CHF 32
Gnocchi di patate viola con polipo e zucchine saltate Gnocchi de pommes de terre violettes au poulpe et courgettes sautés Violet potato gnocchi with octopus and sautéed zucchini	CHF 32
Tortellini bolognesi prosciutto crudo e piselli Tortellini bolognese avec jambon cru et petits pois Bolognese tortellini with dry cured ham and peas	CHF 30
Tortelli di spinaci e ricotta con burro e salvia Tortelli aux épinards et ricotta avec beurre et sauge Spinach and ricotta tortelli with butter and sage	CHF 30
Agnolotti di capesante ai gamberi e burro al limone verde Agnolotti de coquilles Saint-Jacques aux crevettes et beurre au citron vert Scallop agnolotti with shrimp and lime butter	CHF 32
Cappelletti alla Sibò Pâtes farcies au Grana Padano et mascarpone avec sauce à la viande Grana Padano and mascarpone-filled pasta with meat sauce	CHF 30
Strozzapreti all'aglione con pecorino Strozzapreti à la sauce "arrabbiata" avec pecorino Strozzapreti with "arrabbiata" sauce and pecorino	CHF 28
Garganelli alla norcina Garganelli avec saucisse et crème parfumée à la truffe Garganelli with sausage, cream, and truffle oil	CHF 28
Pâtes sans gluten avec sauce au choix « *20 minutes de temps de cuisson » Gluten-free pasta with choice of sauce (*20-minute cooking time)	CHF 34

Per Proseguire...

Spiedini di gamberi e verdure grigliate **CHF 44**
Brochettes de crevettes et légumes grillées
Shrimp and grilled vegetable skewers

Nodino di vitello alla milanese con patate saltate **CHF 48**
Côte de veau à la milanaise avec pommes de terre sautées
Milanese-style veal cutlet with sautéed potatoes

Entrecôte all'aceto balsamico, rucola, scaglie di Grana e verdure alla griglia **CHF 46**
Entrecôte au vinaigre balsamique, roquette, copeaux de Grana et légumes grillées
Entrecote with balsamic vinegar, arugula, parmesan shavings and grilled vegetables

Filetto di branzino alla caponata siciliana **CHF 42**
Filet de loup de mer avec caponata sicilienne (aubergines, tomates, olives vertes, câpres)
Sea bass with Sicilian caponata (eggplant, tomatoes, green olives, capers)

I Desserts

Tiramisù della casa	CHF 12
Tiramisu maison	
Homemade tiramisu	
Panna cotta ai frutti di bosco	CHF 12
Panna cotta avec fruits des bois	
Panna cotta with wild berries	
Tartelletta al limone	CHF 12
Tartelette au citron	
Lemon tartlet	
Tortino caldo al cioccolato con gelato alla vaniglia	CHF 12
Gâteau au chocolat chaud avec glace à la vanille	
Warm chocolate cake with vanilla ice cream	
Cannolo Siciliano	CHF 12
Cannolo sicilien	
Sicilian cannolo	
Insalata di frutta	CHF 12
Salade de fruits	
Fruit salad	
Caffè con dolcini	CHF 15
Café gourmand	
Gourmet coffee	
Gelato o sorbetto	(la palla) CHF 4
Glace ou sorbet (la boule)	
Ice cream or sherbet (per scoop)	