




# Menu terrazza

12.00 – 16.00


## ANTIPASTI

Salade Casa Berno à l'avocat, aux radis et aux tomates dattes   
Casa Berno salad with avocado, radishes, date tomatoes 19   
avec crevettes Black Tiger/with prawns Black Tiger 33 


---

Tartare de bœuf (filet) 140g avec tomates cœur de bœuf 37  
crème aux œufs et pain Valle Maggia  
Beef tartare (fillet) 140g with beef heart tomatoes  
egg cream and Maggia Valley bread


---

Salade de tomates dattes avec burrata 125g 27   
basilic et focaccia  
Date tomato salad with burrata 125g, basil and focaccia


---

Vitello tonnato aux câpres, olives Taggiasca et sauce au thon 29   
Vitello tonnato with capers, Taggiasca olives and tuna sauce


## PINSA

Margherita  
avec tomates confites, mozzarella de bufflonne et huile piquante 27   
with tomato confit, buffalo mozzarella and spicy oil


---

Vegetariana  
avec pesto de basilic, oignon caramélisé et légumes sautés 25   
with basil pesto, caramelised onion and sautéed vegetables

## PASTA E ZUPPA

Soupe de petits pois avec menthe, ricotta et citron 17   
Pea soup with mint, ricotta and lemon


---

Calamarata avec sauce tomates mozzarella de buffle et basilic 27   
Calamarata with date tomato sauce, buffalo mozzarella and basil

---

Spaghetti "Armand" avec sauce bolognaise 31  
"Armando" Spaghetti mit Sauce Bolognese


---

Linguine aux vraies palourdes, l'ail et piment 33   
Linguine with real clams and garlic and chili peppers

## FOCACCIA E BURGER

Hamburger "Casa Berno" avec Taleggio, bacon et sauce BBQ 35  
Casa Berno' hamburger with taleggi, bacon and BBQ sauce

---



Focaccia au romarin avec tomate cœur de bœuf 29   
mozzarella de buffle et basilic  
Rosemary focaccia with beef heart tomato  
buffalo mozzarella and basil

---


## CARNE E PESCE

Escalope panée avec pommes de terre sautées 47  
airelles et citron  
Breaded escalope with French fries, cranberries and lemon

---

Sandre du Lago Maggiore avec purée de pommes de terre 45   
olives et paprika doux   
Pikeperch from Lago Maggiore with mashed potatoes  
olives and sweet peppers

---


Tagliata de bœuf avec légumes sautés 51   
pommes de terre au romarin et sauce au poivre  
Tagliata of beef with sautéed vegetables, rosemary potatoes  
and pepper jus

---

Anelli di calamari fritti con salsa aioli, peperoncino e lime 45  
sauce au chili et au citron vert  
Fried calamari rings with aioli, chili and lime sauce

---


## DESSERT

Tiramisù al caffè con savoiardi, mascarpone e kahlua 13   
Coffee tiramisu with ladyfingers, mascarpone and kahlua

---

Crème bavaroise aux fraises, au citron et au basilic 13   
Strawberry Bavarian cream with lemon and basil

---

Mousse au chocolat avec framboises et caramel salé 14   
Chocolate mousse with raspberries and salted caramel

---

Café glacé Casa Berno 14   
Casa Berno Iced coffee

---

Glace à la boule 4  
Scoop of ice cream

## CASA BERNO DIM SUM

Sélection de raviolis chinois cuits à la vapeur et frits 36  
Selection of steamed and fried Chinese ravioli

Supplément pour certains ingrédients +6  
Surcharge for single ingredients

- Canard braisé avec oignons, ail et gingembre  
Braised duck with onions, garlic and ginger
- Poitrine de bœuf BBQ fumé avec concombre  
Smoked BBQ beef breast with cucumber
- Crevettes " Black Tiger " avec gingembre, coriandre, ail et poivre  
"Black Tiger" prawn with ginger, coriander, garlic and pepper
- Chou-fleur rôti au tahini, au citron vert au citron et au chou-fleur à la moutarde  
Roasted cauliflower with Tahini, lime, lemon and cauliflower with mustard
- Loup de mer avec sauce au safran, persil et beurre  
Sea bass with saffron, parsley and butter sauce
- Curry vert - Thai épicé avec légumes et lait de coco  
Green curry - Thai spicy with vegetables and coconut milk