

£ øh° a øh] , GAAh

INSALATA MISTA



Insalata a foglie, Barbabietole, Daikon, Cetriolo, Carote, Semi, Germoli
Blattsalat, rote Beete, Rettich, Gurke, Karotten, Samen, Sprossen

12.50

BRUSCHETTA



Pomodoro, Capperi, Olio al Basilico, Aglio fresco
Tomate, Kapern, Basilikum Öl, frischer Knoblauch

16.50

BOUCHON DI CAPRA DELL'AZIENDA AGRICOLA M.DI CALZO – RONCO S/ASCONA

Formaggio dolce di Capra, Barbabietola, Miele, Noci
Milder Tessiner Ziegenkäse, rote Beete, Honig, Nüsse

26.50

DUETTO DI SASHIMI

Sashimi di Salmone 4 pezzi e tonno 4 pezzi, Wasabi, Wakame
Lachs 4 Stücke und Tunfisch 4 Stücke Sashimi, Wasabi, Wakame

98;06



£ øh̄ a øh̄; zAh

GAMBERONI PICCANTI

Peperoncino, Erbette fresche, Limone, Aglio, Focaccia

Scharfe Riesengarnelen, Chili, frischer Kräuter, Zitrone, Knoblauch, Focaccia

29.50/ 44.50

VERDURA IN TEMPURA

Verdure in Tempura, due Tipi di Salsa alle Erbe

Gemüse in Tempura, zweierlei Kräuterdip

26.50

INVOLTINI PRIMAVERA

Involtini Primavera su letto di in salata di Stagione, Salsa agro-dolce

Frühlingsrollen auf einem Bett aus herzhaftem Salat der Saison, süß-Sauer Sauce

16.50

COZZE IN GUAZZETTO

Cozze, Salsa di Pomodoro, Aglio, Prezzemolo, Peperoncini, Pane all'Aglio

Muscheln, Tomatensauce, Petersilie, Knoblauch, Knoblauchbrot

24.50

ZUPPA TAILANDESE

Latte di Cocco, Funghi, Peperoncino, Gambero

Kokosmilch, Pilze, Chilischote, Garnelen

18.-



SPAGHETTI ALL'AGLIO

Olio d'oliva, Aglio, Peperoncino, Erbette
Spaghetti, Olivenöl, Knoblauch, Chili, Kräuter

23.50

Con Gamberoni / mit Riesengarnelen

4 pezzi / 4 Stück + 16.-

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE

Manzo, Maiale, Verdure, Pomodoro

Rind, Schwein, Gemüse, Tomaten

24.50



SPAGHETTI NAPOLI

Salsa al Pomodoro fatta in casa, Basilico fresco

Hausegemachte Tomatensauce, frisches Basilikum

18.50

LINGUINE VONGOLE

Linguine, Vongole, Datterini, Peperoncino fresco, Erbette, Aglio

Linguine, Venusmuscheln, Tomaten, frische Chili, Kräuter, Knoblauch

27.50

RISOTTO DI LAGO

Risotto pesce di Lago, Zucchini, Mandorle, salsa al Limone

Risotto mit Fisch vom See, Zucchini, Mandeln, Zitrone

36.-



° a Ø] , G^a ;

TAGLIOLINI ALL'ASTICE

Tagliolini freschi, Astice, Pomodorini, Olio al Basilico

Frische Tagliolini, Hummer, Kirschtomaten, Basilikum öl

36.- / 48.-

a G; " £ Ah

LUCCIO DI LAGO

Filetto di Luccio Perca, Purea di Tuberi, Verdura di Stagione

Zanderfilet vom See, Knollenpüree, Saisongemüse

46.-

PERSICO DI LAGO

Persico di Lago Pastellato alla Birra con Patatina Fritte

Eglifilet im Bierteig und Pommes Frites

35.-

BRASATO DI MANZO

Carne di Manzo umida cotta a bassa temperatura, Polenta Ticinese, Verdure

Sauerbraten von Rindfleisch, Tessiner Polenta, Gemüse

39.-



CHEESEBURGER

Carne di Manzo Simmentaler, Formaggio, Insalata, Pomodoro, Cetrioli, Patatine fritte

Fleisch vom Simmentaler Rind, Käse, Salat, Tomate, Gurke, Pommes

26.50

BEYOND BURGER Vegan



Beyond, Alternativa al Formaggio, Insalata, Pomodoro, Cetriolo, Patatine fritte

Beyond Burger, Käse alternative, Salat, Tomate, Gurke, Pommes

34.50

CURRY ROSSO TAILANDESE CON VERDURE, RISO E...

CURRY GIALLO TAILANDESE CON VERDURE, RISO E...

Thailändisches rotes oder gelbes Curry mit Gemüse, Reis und...

Gamberi / Gambas 38.-

Verdure / Gemüse 28.-



Straccetti di Pollo / Pouletstreifen 36.-

Trancio di Salmone / Lachstranche 38.-

CONTORNI

Verdure Grigliate / Grillgemüse

Patate al Rosmarino / Rosmarinkartoffeln

Patatine Fritte / Pommes

Riso / Reis

Spinaci / Spinat

6.-

INSALATA DI ASPARAGI



Insalata di asparagi verdi, Fragole marinata, Crema balsamico
Grüner Spargelsalt, marinierte Erdbeeren, Balsamico Creme

74.06

ZUPPA.DI.ASPARAGI

Zuppa.di.Asparagi.Bianchi.- .Pesto.- .Mandorle.Tostate
Spargelsuppe.- .Pesto.- .geröstete.Mandeln

72.66.CHF

RISOTTO.AGLI.ASPARAGI

Risotto.agli.asparagi.- .Crema.di.Burrata.
Grünes.Spargelrisotto.- .Buratacreme.- .Spargel

98.06.CHF

INSALATA POMODORO



Insalata Pomodoro – cipolle rosse – rucola – riduzione al balsamico
Tomate – Rote Zwiebel – Rucola – Balsamic Reduction

14.50 CHF

GAZPACHO



Gazpacho, chips di Focaccia, Olio al Basilico
Gazpacho, Focaccia chips, Basilikumöl

14.50



Menù Ticinese

FORMAGGIO di Capra Ticinese

Formaggio dolce di capra dell'azienda di Calzo – Miele - Barbabietola - Noci

Milder Tessiner Ziegenkäse – Honig – rote Beete – Nüsse

Filetto di Luccio Perca, Purea di Tuberi, Verdura di Stagione

Zanderfilet vom See, Knollenpüree, Saisongemüse

SORBETTO DI PRUGNA CON GRAPPA TICINESE

Pflaumensorbet - tessiner Grappa

78.00



MENÙ DEGUSTAZIONE ITALIA

BRUSCHETTA Bruschetta

Pomodoro – Capperi - Olio al basilico – Aglio fresco

Tomate – Kapern – Basilikum Öl – frischer Knoblauch

SPAGHETTI ALL'AGLIO



Olio d`oliva – Aglio – Peperoncino - Erbette

Spaghetti - Olivenöl – Knoblauch – Chili – Kräuter

GAMBERONI PICCANTI

Peperoncino - Erbette fresche – Limone - Focaccia

Scharfe Riesengarnelen - Chili - frische Kräuter - Zitrone – Focaccia

MINI PANNA COTTA con salsa ai Lamponi

Mini Panna Cotta mit Himbeersauce

75.00

