



ANTIPASTI FREDDI

INSALATA MISTA



**Insalata a foglie, Barbabietole, Daikon, Cetriolo, Semi, Germogli
Blattsalate, rote Bete, Rettich, Gurke, Samen, Sprossen**

15.50

BRUSCHETTA



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

16.50

INSALATA DI ASPARAGI



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

18.50

DUETTO DI SASHIMI

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

32.50

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

Milder Tessiner Ziegenkäse, Honig, rote Beete, Nüsse

28.50



ANTIPASTI CALDI

GAMBERONI PICCANTI



Peperoncino, Erbette fresche, Limone, Aglio, Focaccia

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

29.50 / 44.50

VERDURE IN TEMPURA



Verdure in Tempura, Due Tipi di Salsa alle Erbe

Gemüse in Tempura, zweierlei Kräuterdip

26.50

TOM KHA SOUP



Zuppa thailandese con latte di cocco, gamberi, verdure e spezie orientali

Thailändische Suppe, Kokos, Garnelen, Gemüse, orientalesche Gewürzen

18.50

PASTA FRESCA

TAGLIOLINI ALL'ASTICE

Tagliatelle, mezzo Astice, Salsa, pomodorini

Tagliatelle, halber Hummer, Cherrytomaten

36.00 / 48.00

GNOCCHI ALLA ERBE CON TROTA AFFUMICATA

Gnocchi alle Erbe fatti in casa, Trota affumicata, pomodorini, Panna

Hausgemachte Kräutergnocchi, geräucherte Forelle, Kirschtomate, Rahm

28.50 / 36.50



PRIMI

SPAGHETTI ALL'AGLIO



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

23.50

con gamberoni / mit Riesengarnelen

4 Stück + 16.-

LINGUINE VONGOLE



**Linguine, Vongole, Datterini, Peperoncino fresco, Erbette, Aglio
Linguine, Venusmuscheln, Tomaten, frische Chili, Kräuter, Knoblauch**

29.50

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE

Manzo, Maiale, Verdure, Pomodoro

Rind, Schwein, Gemüse, Tomaten

27.50



SECONDI

FILETTO DI LUCCIO DI LAGO

**Filetto di Luccio Perca, Lenticchie, Tuberi E Radici
Zanderfilet vom See, Belugalinsen und Wurzelcreme**

46.-

OSSOBUCO CON RISOTTO

Vitello, Risotto e ZAFFERANO

Kalbshaxe mit Safranrisotto

48.50.-

CHEESEBURGER

**Carne di manzo allevato al pascolo, Formaggio, Insalata,
Pomodoro, Cetrioli, Patatine fritte**

Fleisch vom Weiderind, Käse, Salat, Tomate, Gurke, Pommes

29.50

BEYOND CHEESEBURGER Vegan



Beyond, Formaggio, Insalata, Pomodoro, Cetrioli, Patatine fritte

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

34.50



COZZE Muscheln

**Cozze – salsa di pomodoro – aglio – prezzemolo –
peperoncini – pane all` aglio**

Muscheln – Tomatensauce – Petersilie – Knoblauch – Knoblauchbrot

28.50.-

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  28. -

Pollo / Poulet 36. -

CONTORNI Beilagen:

Verdure grigliate / Grillgemüse

Patate al rosmarino / Rosmarinkartoffeln

Patatine fritte / Pommes

Riso / Reis

Spinaci / Spinat

6.-



MENU BAMBINI

Spaghetti Napoli



Spaghetti mit Tomatensauce

12.50

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE

Spaghetti mit Fleischsauce

14.50

CHICKEN NUGGETS

Bocconcini di Pollo, Patatine fritte

Nuggets vom Huhn frittiert, Pommes

16.50

SALMONE

Filetto di Salmone, Riso, Verdure miste

Lachstranche, Reis, Saisongemüse

19.50

POLPETTE

Polpette al sugo di pomodoro con Riso

Fleischbälchen, Tomatensauce, Reis

16.50



DOLCI

MINI PANNA COTTA con salsa ai Frutti di Bosco

Mini Panna Cotta mit Beerensauce

7.00

COMPOSIZIONE DI TIRAMISU

Tiramisuvariation

14.50

TORTINO AL CIOCCOLATO

Tortino al Cioccolato con Gelato al Vaniglia, Frutta Fresca

Schokokuchen, Vanilleeis, Früchte

12.50

GELATI ASSORTITI

Verschiedene Eissorten

**Espresso – Pistacchio – Fragola – Vaniglia – Vaniglia Brownie -
Cioccolato –Caramello – Noci – Frutto della passione & mango –**

Limone & lime – Prugna – Mandorle & miele

**Espresso – Pistazie – Erdbeer – Vanille –Vanille Brownie - Schoko
–Karamel – Maple Walnut –**

**Passionsfrucht & Mango – Lemon & Lime - Pflaume – Honig
Mandel – Traube**

3.90



Menù Ticinese

FORMAGGIO VALLEMAGGIA

Formaggio dolce di capra della Vallemaggia – Miele - Barbabietola - Noci

Milder Tessiner Ziegenkäse – Honig – rote Beete – Nüsse

FILETTO DI LUCCIO DI LAGO

Filetto di Luccio Perca – Lenticchie Beluga - Tuberi E Radici

Zanderfilet vom See - Belugalinsen - Wurzelcreme

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

