



## ANTIPASTI FREDDI

### INSALATA MISTA



Insalata a foglie – Barbabietole – Daikon – Cetriolo - Semi - Germogli  
Blattsalate – rote Bete – Rettich – Gurke – Samen – Sprossen

12.50

### HUMMUS

Hummus - Olive marinate – Focaccia - Pomodori secchi

Hummus - marinierte Oliven - Focaccia - getrocknete Tomaten



15.50

### INSALATA DI ASPARAGI

Insalata di asparagi verdi - Fragole marinate - Crema balsamica



Grüner Spargelsalat - marinierte Erdbeeren - Balsamico Creme

16.50

### SASHIMI DUETT

Sashimi di salmone (4 pezzi) e tonno (4 pezzi) - Wasabi - Edamame

Lachs (4 Stück) und Tunfisch (4 Stück) Sashimi - Wasabi – Edamame

28.50

### MOZZARELLA DI BUFALA

Mozzarella di bufala - Peperoni al forno – Zucchine - Focaccia fatta in casa

Büffelmozzarella Campana - geschmorte Paprika - Zucchini - hausgemachtes Focaccia

24.50

### BRUSCHETTA Bruschetta

Pomodoro – Capperi - Olio al basilico - Crema di burrata – Aglio fresco

Tomate – Kapern – Basilikum Öl – Burratacreme – frischer Knoblauch

15.50



#### FORMAGGIO VALLEMAGGIA

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

Milder Tessiner Ziegenkäse – Honig – rote Beete – Nüsse

26.50

### ANTIPASTI CALDI

#### GAMBERONI PICCANTI

Peperoncino - Erbette fresche – Limone - Focaccia

Scharfe Riesengarnelen - Chili - frische Kräuter - Zitrone – Focaccia

28.50 / 42.50

#### VELLUTATA DI ASPARAGI

Vellutata di Asparagi Bianchi - Pesto di Aglio Nero 

Spargelcremesuppe – Pesto vom schwarzen Knoblauch

16.50

#### VERDURE IN TEMPURA

Verdure in Tempura - Due Tipi di Salsa alle Erbe 

Gemüse in Tempura – zweierlei Kräuterdip

23.50

### PASTA FRESCA

#### TAGLIATELLE FRUTTI DI MARE

Tagliatelle Nere – Frutti di mare – Pomodorini confit

Schwarze Tagliatelle – Meeresfrüchte – Kirschtomaten Confit

32.50



#### RAVIOLI RICOTTA E SPINACI

Ravioli Ricotta e Spinaci – Burro - Salvia - Noci

Spinat Ricottaravioli – Salbeibutter – Nüsse

29.50

-

### PRIMI

#### SPAGHETTI ALL'AGLIO

Olio d`oliva – Aglio – Peperoncino - Erbette

Spaghetti - Olivenöl – Knoblauch – Chili – Kräuter

**con gamberoni / mit Riesengarnelen 4 Stück + 14. - CHF**

19.50

#### SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE

Manzo – Maiale - Verdure – Pomodoro – Parmigiano

Rind – Schwein – Gemüse – Tomate – Parmesan

26.50

#### SPAGHETTI NAPOLI

Spaghetti – Tomatensauce – Italienische Kräuter

19.50

#### COZZE IN GUAZZETTO

Pomodoro – Chili - Prezzemolo

Miesmuscheln - Tomate - Chili - Petersilie

26.50



#### LINGUINE VONGOLE

Datterini - Peperoncino fresco – Erbette - Aglio

Linguine - Venusmuscheln - Datteltomaten – frische Chili – Kräuter – Knoblauch

27.50

### SECONDI

#### FILETTO DI LUCCIO DI LAGO

Filetto di Luccio di lago alla griglia - Lenticchie Beluga Saltate - Crema di Tuberi

Gegrilltes Zanderfilet vom See – lauwarmer Belugalinsensalat – Wurzelcreme

46.00

#### SALMONE CON ASPARAGI

Salmone - Asparagi verdi e bianchi alla griglia - Yogurt all`aneto

Lachstranche - gegrillter grüner und weisser Spargel - Dillyoghurt

38.00

#### ENTRECÔTE DI MANZO ANGUS

Entrecôte di Manzo Angus - Patatine paglia - Cafè de Paris

Angus entrecôte – pomme allumette – Café de Paris

46.00

#### OSSOBUCO DI VITELLO ALLA TICINESE

Ossobuco di Vitello - Risotto Zafferano

Geschmorte Kalbshaxe – Safran Risotto

43.00



### CHEESEBURGER

Carne di manzo allevato al pascolo – Formaggio – Insalata – Pomodoro -

Cetrioli - Patatine fritte

Fleisch vom Weiderind – Käse – Salat – Tomate –

Gurke – Pommes

29.50

### CURRY ROSSO TAILANDESE CON VERDURE, RISO E...

Thailändisches rotes Curry mit Gemüse, Reis und ...

Manzo / Rind

36.-

Gamberi / Gambas

34. -

Tofu / Tofu



28.-

Pollo / Poulet

32.

### CONTORNI

Beilagen:

Verdure grigliate / Grillgemüse

Patatine fritte / Pommes

Patatine paglia / Pomme allumette

Patate al rosmarino / Rosmarinkartoffeln


Spinaci / Spinat

Riso / Reis

6.-



## MENU BAMBINI

Spaghetti Napoli 

Spaghetti mit Tomatensauce

12.50

### 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





## DOLCI

### CARPACCIO DI ANANAS CON GELATO AL PISTACCHIO

Ananascarpaccio mit Pistazieneis

14.50

MINI PANNA COTTA con salsa ai Lamponi

Mini Panna Cotta mit Himbeersauce

6.00

### LIMONCELLO PARFAIT CON FRUTTA DI STAGIONE

Limoncello Halbgefrorenes mit frischen Früchten der Saison

13.50

### GELATI ASSORTITI

Verschiedene Eissorten

Espresso – Pistacchio – Fragola – Vaniglia – Vaniglia Brownie - Cioccolato –

Caramello – Noci – Frutto della passione & mango –

Limone & lime – Prugna – Fior di latte – Mandorle & miele

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

Passionsfrucht & Mango – Lemon & Lime – Pflaume - Weisses Sahneeis – Honig &Mandel

3.90