



ANTIPASTI FREDDI

INSALATA MISTA



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

12.50

BRUSCHETTA



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

15.50

TARTARE DI MANZO SIMMENTALER CON TARTUFO

Tartare di Manzo Simmentaler, Tartufo, Rucola, Salsa al Tartufo

Tatar vom Simmentaler Rind, Rucola, Trüffel

80g/160g

29.00/42.00

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

Formaggio dolce di capra, Miele, Barbabietola, Noci

Milder Tessiner Ziegenkäse, Honig, rote Beete, Nüsse

26.50



ANTIPASTI CALDI

GAMBERONI PICCANTI

Peperoncino, Erbette fresche, Limone, Aglio, Focaccia

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

28.50 / 42.50

VERDURE IN TEMPURA



Verdure in Tempura, Due Tipi di Salsa alle Erbe

Gemüse in Tempura, zweierlei Kräuterdip

24.50

PASTA FRESCA

TAGLIATELLE TARTUFO



Tagliatelle, Tartufo nero fresco, Salsa al Tartufo

Tagliatelle, schwarzer frischer Trüffel, Trüffelsauce

29.50 / 39.50

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI

Ravioli mit Ricotta-Spinat-Füllung

Ravioli Ricotta e Spinaci – Burro e Salvia – Nocciole

Ravioli Spinat – Ricotta – Salbeibutter – Nüsse

26.50 CHF



PRIMI

SPAGHETTI ALL'AGLIO



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

19.50

con gamberoni / mit Riesengarnelen

4 Stück + 14.- CHF

LINGUINE VONGOLE

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

28.50

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE

**Manzo, Maiale, Verdure, Pomodoro
Rind, Schwein, Gemüse, Tomaten**

26.50



SECONDI

FILETTO DI LUCCIO DI LAGO

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

46.-

ENTRECÔTE DI MANZO

**Entrecôte di Manzo, Patatine paglia, Cafè de Paris
Entrecôte vom Rind, pomme allumette, Cafè de Paris**

46.-

OSSOBUCO CON RISOTTO

**Vitello, Risotto e ZAFFERANO
Kalbshaxe mit Safranrisotto**

46.-

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**

32.50



COZZE Muscheln

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

Muscheln – Tomatensauce – Petersilie – Knoblauch – Knoblauchbrot

19.50 CHF / 28.50 CHF

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 36.-

VERDURE 28.-



Pollo / Poulet 32. -

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

6.00

COMPOSIZIONE DI TIRAMISU

Tiramisuvariation

14.50

VERMICELLE Vermicelle

Purea di marroni – meringue – panna

Maronenpüree – Meringue – Rahm

12.50 CHF

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 – 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

72.00



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

69.00

