

Menu

Ristorante Internazionale



Orari di apertura / Öffnungszeiten / Heures d'ouverture / Opening hours

07:00 – 24:00

Cucina calda / Warme Küche / Cuisine chaude / Warm kitchen

11:30 – 14:00 / 18:00 – 22:00

Pizzeria

11:30 – 22:45

Il Ristorante Internazionale ha il piacere di offrirvi un viaggio gastronomico tra piatti delicati e proposte ticinesi. La carta verrà cambiata ad ogni passaggio di stagione, proponendo sempre prodotti freschi e del territorio. Su richiesta i nostri collaboratori saranno lieti di informarla in merito agli ingredienti contenuti nei nostri piatti che possono scatenare allergie o intolleranze.

Das Ristorante Internazionale freut sich Ihnen eine gastronomische Reise zwischen feinen Gerichten und Tessiner Spezialitäten anzubieten. Unsere Speisekarte wird der Saison angepasst um immer frische und regionale Produkte anbieten zu können. Auf Wunsch informieren Sie unsere Mitarbeiter gerne über die Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Le Ristorante Internazionale se réjouit de vous offrir un voyage gastronomique à travers des plats délicats et des propositions du Tessin. La carte sera modifiée à chaque changement de saison, offrant toujours des produits frais et locaux. Sur demande, notre personnel se fera un plaisir de vous informer sur les ingrédients de nos plats qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

The Restaurant Internazionale is pleased to offer you a gastronomic journey through delicate dishes and Ticino proposals. The menu will be changed seasonally, always offering fresh and local products. On request, our staff will be happy to inform you about the ingredients in our dishes that can trigger allergies or intolerances.





LE INSALATE



Insalata verde

7.-

Grüner Salat
Salade verte
Green salad



Insalata mista 1a, 9b

10.-

Gemischter Saisonsalat
Salade mêlée de saison
Mixed seasonal salad

(15.- grande)

Insalata di avocado, pomodorini, cipolla rossa, tonno e olive taggiasche

13.-

(18.- grande)

Avocadosalat mit Kirschtomaten, roten Zwiebeln, Thunfisch und Oliven „Taggiasche“
Salade d'avocat, tomates cerises, oignon rouge, thon et olives "taggiasche"
Salad of avocado, cherry tomatoes, red onion, tuna and olives "taggiasche"

Caesar Salad 1a, 7a, 3b

17.-

Lattuga, pollo, pomodoro, parmigiano, crostini di pane
Kopfsalat, Poulet, Tomaten, Parmesan, Brot Croutons
Laitue, poulet, tomate, parmesan, croûtons de pain
Lettuce, chicken, tomato, parmesan cheese, bread croutons

Insalata Caprese con mozzarella di bufala 7a

18.-

Tomaten-Büffelmozzarella Salat
Salade "Caprese" - tomates et mozzarella de bufflonne
"Caprese" Salad – with tomatoes and buffalo mozzarella



= piatto vegetariano, vegetarisches Gericht, plat végétarien, vegetarian dish



= prodotti del territorio, lokale Produkte, produits de territoire, products of the territory



= piatto vegano, vegan Gericht, plat vegan, vegan dish

Tutti i prezzi sono in CHF. Alle Preise sind in CHF.

Tous les prix sont en CHF. All prices are in CHF.








Ricordi del Ticino:

Prosciutto crudo di Piora, salame Montebello, mortadella, carne secca, e formaggio dell'alpe (Gottardo e Blenio), focaccia calda 1a, 7a, 8b 28.-
Rohschinken aus Piora, Salami "Montebello", Mortadella, Trockenfleisch, Alpkäse, warmes Focciabrot
Jambon de Piora, salami "Montebello", mortadella, viande séchée, fromage d'alpage, focaccia chaude
Raw ham from Piora, salami "Montebello", mortadella, dried meat, and alpine cheese, hot focaccia bread

ZUPPE

-  **Minestrone ticinese** 9a 10.-
 Tessiner Gemüsesuppe
Potage aux légumes tessinois
Vegetables soup of Ticino
-  **Gazpacho di pomodoro, peperoni, cipolle e sedano con crostini** 12.-
Tomaten-, Peperoni-, Zwiebeln- und Sellerie-Gazpacho mit Croutons
Gazpacho de tomates, poyrons, oignons et céleri avec croutons
Tomato, bell peppers, onions and celery gazpacho with croutons





PER INIZIARE BENE

Tartare di tonno con salsa di avocado e limone 4a	18.-
Thunfischtartare mit Avocado-Zitrone Sauce	
Tartare de thon avec sauce à l'avocat et au citron	
Tuna tartare with avocado and lemon sauce	
Tartare di fassona e le sue tre salse: "Ananas & curcuma"	19.-
"Hummus di melanzane" e "Barbabietola & rafano" 7a,11a	100gr.
Fassona-Rindstartare und seine drei Saucen: „Ananas & Kurkuma“	(36.- grande)
Auberginen „Hummus“ und „Rote Beete & Meerrettich“	
Tartare de fassona et ses trois sauces : « Ananas & curcuma »,	
«Hummus de aubergine» et «Betterave rouge et raifort»	
Fassona tartare and his three sauces: "Pineapple & turmeric";	
"Eggplant Hummus" and "Beetroots & horseradish"	

Ricordi del Ticino:



Verdure grigliate con tomino ticinese 7a	17.-
✓ Gegrilltes Gemüse und Tessiner Tomme Käse	
Légumes grillés avec tomme tessinoise	
Grilled vegetables with tomme cheese from Ticino	





PASTE & RISOTTI

Gnocchi di polenta al Merlot e luganighetta 1a, 12a, 3b 23.-
Polenta Gnocchi an Merlot und Luganighetta Wurst
Gnocchi de polenta au merlot et saucisse luganighetta
Polenta Gnocchi with merlot and luganighetta sausage



Tagliolini freschi alla carbonara di peperoni, tofu ticinese biologico 19.-
Paprika dolce e zucchini 3b, 6a
Frische Tagliolini mit Paprika Carbonara, Tessiner Bio Tofu, süssem Paprika und Zucchini
Tagliolini frais à la carbonara de poivrons, tofu tessinois biologique, paprika doux et courgettes
Fresh tagliolini with carbonara of bell peppers, Ticino organic tofu, sweet paprika and courgette

Tagliatelle fresche ai funghi porcini 24.-
Feine tagliatelle mit Steinpilze
Tagliatelle aux cèpes
Tagliatelle with cepes mushrooms

Ricordi del Ticino:

Risotto "Loto" allo zafferano con zucchini e cozze 22.-
"Loto" - Risotto mit Saffran, zucchini und Miesmuscheln
Risotto "Loto" avec saffron, courgettes et moules
"Loto" risotto with saffron, courgettes and mussels



Risotto "Loto" al merlot con luganighetta e croccante di parmigiano 7a, 1b, 3b 22.-
"Loto" - Risotto an Merlot mit "Luganighetta" und Parmesan-Knusper
Risotto "Loto" avec Merlot et "luganighetta" et croustillant de parmesan
"Loto" risotto with Merlot and "luganighetta" and parmesan crispy






PIATTI PRINCIPALI

Tagliata di filetto di manzo con salsina e patate al rosmarino e verdure 7a 41.-
Rindsfilet-Tagliata mit Sauce und Kartoffeln an Rosmarin und Gemüse
Filet de bœuf tranché avec sauce et pommes de terre au romarin et légumes
Sliced beef fillet with sauce and potatoes rosemary and vegetables

Tagliata di entrecôte di manzo svizzero, 35.-
su letto di rucola con funghi porcini e patate
Schweizer Entrecôte «Tagliata» auf einem Rucolabett mit Steinpilzen und Kartoffeln
«Tagliata» d'entrecôte de bœuf suisse tranché, sur un lit de roquette avec des cèpes
et des pommes de terre
Sliced Swiss beef entrecôte on a bed of rocketsalad with cèpes mushrooms and potatoes

Trancio di tonno al sesamo con verdure di stagione e timballo di riso 26.-
1a, 4a, 11a
Thunfisch-Tranche mit Sesam, Saisongemüse und Reis-Timbale
Tranche de thon au sésame, légumes de saison et timbale de riz
Tuna slice with sesame, seasonal vegetables and rice timbale

Melanzana ripiena di caponata con timballo di riso e 22.-
Hummus di melanzana 1b, 11b
Auberginen gefüllt mit Caponata Gemüse, Reis-Pastete und Auberginen-Hummus
Aubergines farcies caponata légumes, timbale de riz et hummus à l'aubergine
Stuffed eggplants with caponata vegetables, rice timbale

 **Cordon Bleu Ticinese di maiale, farcito con luganighetta e formaggio** 28.-
Leventina con insalata mista e patatine fritte
Schweins Cordon Bleu gefüllt mit "Luganighetta" Wurst und Leventina Käse
mit gemischter Salat und Pommes
Cordon Bleu tessinois de porc, farci à la saucisse "luganighetta" et fromage Leventina
avec salade mêlée et pommes frites
Ticino pork cordon bleu stuffed with "luganighetta" sausage and Leventina cheese
with mixed salad and French fries





I NOSTRI BURGER

- Burger “Internazionale”** 1a, 10a, 11a 27.-
180gr di carne di fassona speziata al pepe della Tasmania, Cheddar, bacon, avocado, pomodoro, lattuga dei ghiacci e salsa BBQ dello Chef, patatine fritte
180gr Fleisch vom Fassona-Rind gewürzt mit Pfeffer aus Tasmanien, Cheddar, Speck, Avocado, Tomaten, Eisbergsalat und BBQ Sauce vom Chef, Pommes Frites
180 gr de fassona assaisonné au poivre de la Tasmanie, fromage cheddar, bacon, avocat, tomate, laitue iceberg et sauce BBQ du Chef, pommes frites
180 gr fassona meat seasoned with tasmanian pepper, cheddar, bacon, avocado, tomatoes, iceberg salad, BBQ sauce of the Chef, french fries
- Double Decker Burger “Internazionale”** 1a, 10a, 11a 38.-
360gr carne tritata di fassona – fein geschnittenes Fleisch vom Fassona-Rind
360gr de viande de fassona haché – finely sliced fassona meat
- Burger del Pescatore** 1a, 4a, 11a, 7b 29.-
Burger di pesce spada e salmone, pane al carbone attivo, zucchine marinate alla menta, insalata verde, pomodoro e salsa all'erba cipollina
Kohlenbrot, Schwertfisch und Lachs, mit Minze marinierte Zucchini, grünem Salat, Tomaten und Schnittlauchsauce
Pain de charbon, espadon et saumon, courgettes marinées à la menthe, salade verte, tomate et sauce au ciboulette
Coal bread, swordfish and salmon, zucchini marinated with mint, green salad, tomatoes and chive sauce
-  **Karma Burger** 1a, 11a 27.-
Burger di zucchine-carote-ceci, con pomodoro, avocado, insalata verde con salsa di barbabietola e rafano
Burger aus Zucchini, Karotten und Kichererbsen, mit Tomaten, Avocado, grünem Salat und roter Bete – Meerrettich Sauce
Burger aux courgettes, carottes et pois chiches, avec tomates, avocat, salade verte et sauce à la betterave et au raifort
Burger of zucchini, carrots and chickpeas, with tomatoes, avocado, green salad and beetroot-radish sauce





MENU PER BAMBINI... E NON...

Spaghetti al pomodoro o al ragù di carne 1a	11.-
Spaghetti mit Tomatensauce oder mit Fleischragout	
Spaghetti à la sauce de tomate ou au ragout de viande	
Spaghetti with tomato sauce or with meat ragout	
Nuggets con patatine fritte e verdure 1b	13.-
Chicken Nuggets mit Pommes Frites und Gemüse	
Nuggets de poulet avec pommes frites et légumes	
Chicken nuggets with french fries and vegetables	
Impanata di vitello con patatine fritte e verdure 1a, 8b	19.-
Paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes Frites und Gemüse	e non...(34.- grande)
Escalope de veau panée avec pommes frites et légumes	
Escalope of veal with french fries and vegetables	
✓ Pizza "Bugs Bunny" (margherita o prosciutto)	13.-
Pizza "Bugs Bunny" (Margherita oder Schinken)	
Pizza "Bugs Bunny" (margherita ou jambon cuit)	
Pizza " Bugs Bunny" (margherita or ham)	

Da 2 a 13 anni / Von 2. bis 13. Jahre alt / Dès 2 à 13 ans / From 2 to 13 years old:

Bicchieri di acqua o acqua e sciroppo incluso nel prezzo

Ein Glas Wasser, oder Wasser mit Sirup im Preis inbegriffen

Verre d'eau ou de l'eau avec du sirop inclus dans le prix

Glass of water or water with syrup included in the price





PIZZE

- ✓ Margherita** - pomodoro, mozzarella 14.-
Tomaten, Mozzarella – Tomate, mozzarella – Tomato, mozzarella
- Siciliana** - pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive nere 16.-
Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, schwarze Oliven
Tomates, mozzarella, anchois, câpres, olives noires
Tomatoes, capers, anchovies, black olives
- Prosciutto** – pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto 16.-
Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken
Tomate, mozzarella, jambon cuit
Tomato, mozzarella, ham
- Prosciutto e funghi** – pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi 17.-
Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Pilze
Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms
- Crudo** – pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo 21.-
Tomaten, Mozzarella, Rohschinken
Tomate, mozzarella, jambon cru
Tomato, mozzarella, raw ham
- Vulcano** – pomodoro, mozzarella, salame piccante, olive nere 19.-
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, schwarze Oliven
Tomate, mozzarella, salami piquant, olives noires
Tomato, mozzarella, spicy salami, black olives
- ✓ Light** – pomodoro, mozzarella di bufala, rucola, pomodorini 21.-
Tomaten, Büffelmilch Mozzarella, Rucola, Kirschtomaten
Tomate, mozzarella au lait de buffle, roquette, tomates cerises
Tomato, mozzarella with buffalo milk, rocket salad, cherry tomatoes

PROPOSTA STAGIONALE

- ✓ Funghi Porcini** – pomodoro, mozzarella, porcini, rucola e grana 23.-
Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Rucola und Grana
Tomates, mozzarella, cèpes, rucola et grana
Tomatoes, mozzarella, cèpes, rocket salad and grana





Tonno e cipolle – pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln Tomate, mozzarella, thon, oignons Tomato, mozzarella, tuna, onions	18.-
Calzone farcito – pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, uovo Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Pilze, Ei Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, œuf Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, egg	19.-
4 stagioni - pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, olive, carciofi Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Pilze, Oliven, Artischocken Tomate, mozzarella, jambon, champignons, olives, artichauts Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, olives, artichokes	19.-
Ticino - pomodoro, mozzarella, luganighetta Tomaten, Mozzarella, „Luganighetta“ Wurst Tomate, mozzarella, „luganighetta“, saucisse Tomato, mozzarella, „luganighetta“ sausage	19.-
Bellinzona – pomodoro, mozzarella, salame Montebello Tomaten, Mozzarella, Salami Montebello Tomate, mozzarella, salami Montebello Tomato, mozzarella, salami Montebello	20.-
Mascarpone – pomodoro, mozzarella, mascarpone, speck, rucola Tomaten, Mozzarella, Mascarpone, Speck, Rucola Tomate, mozzarella, mascarpone, speck, roquette Tomato, mozzarella, mascarpone, bacon, rocket salad	21.-
Grigionese – pomodoro, mozzarella, carne secca, rucola, grana Tomaten, Mozzarella, Trockenfleisch, Rucola, Parmesan Tomate, mozzarella, Viande séchée, roquette, parmesan Tomato, mozzarella, dried meat, rocket salad, parmesan cheese	23.-
Sfiziosa – pomodoro, mozzarella, luganighetta, peperoni, philadelphia Tomaten, Mozzarella, „Luganighetta“ Wurst, Peperoni, philadelphia Tomate, mozzarella, „luganighetta“, saucisse, poivrons, philadelphia Tomato, mozzarella, „luganighetta“ sausage, bell peppers, philadelphia	21.-





BIANCHE

- ✓ **Vegetariana** - mozzarella, verdure grigliate 18.-
Mozzarella, gegrilltes Gemüse
Mozzarella, légumes grillés
Mozzarella, grilled vegetables
- ✓ **4 formaggi** – 4 tipi di formaggi 19.-
4 verschiedene Käsesorten
4 types de fromage
4 types of cheese

BORDO RIPIENO di philadephia e rucola

- Norvegese** – mozzarella, salmone affumicato, cipolle e pomodorini cherry 24.-
Mozzarella, geräucherter Lachs, Zwiebeln, Cherry Tomaten mit
Philadelphia und Rucola gefüllten Rand
Mozzarella, saumon fumé, oignons, tomates cerises avec
bord farci de philadelphia et roquette
Mozzarella, smoked salmon, onions, cherry tomatoes with
philadelphia and rocket salad filled crust
- Funghi** – pomodoro, mozzarella, funghi 22.-
Tomaten, Mozzarella, frische Pilze mit Philadelphia und Rucola gefüllten Rand
Tomates, mozzarella, champignons frais avec bord farci de philadelphia et roquette
Tomatoes, mozzarella, fresh mushrooms with philadelphia and rocket salad filled crust

Disponibili su richiesta / Auf Anfrage / Sur demande / On request:

- Mozzarella senza lattosio / Laktosefreie Mozzarella 3.-*
Mozzarella sans lactose / Lactose free mozzarella
- Pizza senza glutine / Glutenfreie Pizza / Pizza sans gluten / Gluten free pizza 4.-*
- Bordo ripieno / gefüllten Rand / bord farci / filled crust 3.-*





DESSERT

Passione per il cioccolato, tortino “Black & White” dal cuore fondente 12.-
con gelato alla vaniglia 3a, 7a, 8a (15 min.)

Leidenschaft für Schokolade, Törtchen mit flüssigem Herz und englischer Creme, Vanilleeis
Passion pour le chocolat, tarte avec cœur fondant et crème anglaise, glace à la vanille
Passion for chocolate, tartlet with fondant heart and custard, vanilla ice cream



Semifreddo al Ratafià su crumble di amaretto 10.-
su specchio di cioccolato fondente 7a, 8a

Ratafià (Nusslikör)-Halbgefrorenes auf Amaretto Crumble und einem dunklen Schokoladenspiegel
Parfait au Ratafià (liqueur au noix) sur crumble de amaretto et un miroir de chocolat noir
Ratafià (walnut liqueur) – parfait on amaretto crumble and a mirror of dark chocolate

Tiramisù fresco alle ciliegie servito nel bicchiere 11.-

Frischer Kirschen-Tiramisù im Glas serviert
Tiramisù frais aux cerises servi dans le verre
Fresh cherry tiramisù served in the glass

Torte artigianali o dessert al bicchiere dalla nostra vetrina

Hausgemachte Kuchen oder Desserts im Glas aus unserer Vitrine
Gâteaux faits maison ou desserts au verre de notre vitrine
Homemade cakes or desserts by the glass from our showcase

Ricordi del Ticino:

Torta di pane fatta in casa 1a, 7a, 8a 6.-

Hausgemachter Brotkuchen - Gâteau de pain fait en maison - Homemade bread cake





LA PROVENIENZA DELLE NOSTRE CARNI E DEI NOSTRI PESCI

Carne

Maiale: Svizzera

Schwein, porc, pork

Vitello: Svizzera

Kalb, veau, veal

Pollo: Svizzera / Polonia / Brasile

Poulet, poulet, chicken

Manzo: Australia

Rind, boeuf, beef

Salumi: Ticino

Aufschnitt, charcuterie, cold cut

Fassona: Italia

Fassona, fassona, fassona

Pesce

Tonno: Vietnam - oceano pacifico centro occidentale

Thunnus Albacares, pescato con ami e palangheri

Scampi – Scozia – atlantico nord orientale

Nephrops Norvegicus- pescato

Gamberi- Argentina oceano atlantico sud ovest

Pleoticus muelleri – reti da traino gemelle divergenti

Seppioline – Oceano indiano FAO 57/71

Sepia pharaonis – pescato

Pesce Spada: Spagna - mediterraneo

Xiphias Gladius – pescato con ami e palangheri

Salmone: Norvegia – oceano atlantico nord

Salmo salar - allevamento

Pesce persico: Russia - fiume

Perca fluviatilis – pescato

Calamari – Oceano pacifico FAO 61/71

Loligo



I piatti offerti alla clientela di questo esercizio pubblico vengono preparati nel rispetto delle norme del logo "Fatto in casa" di GastroTicino, che vigila sulla loro attuazione. Eccezioni possono riguardare, tra l'altro, gelati e paste che sono facilmente riconoscibili per tipologia o denominazione

Die Gerichte, die in diesen Restaurant angeboten werden, werden nach den Vorschriften des "Fatto in Casa" Logo von GastroTicino zubereitet, dass deren Umsetzung überwacht. Ausnahmen können unter anderem Eis und Teigwaren sein, die leicht nach Art oder Bezeichnung erkennbar sind.

The dishes offered in this restaurant are prepared according to the "Fatto in Casa" logo of GastroTicino, which supervises their implementation. Exceptions may include ice cream and pasta, which are easily identifiable by type or designation.

