

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

Carta pomeridiana / Nachmittag Menü / Carte de l'après-midi / afternoon menu

14:00 – 18:00

Aperto 7 giorni su 7 / Geöffnet 7 Tage pro Woche / Ouvert 7 jours sur 7 /

Open 7 days a week

Il Ristorante Internazionale ha il piacere di offrire ai propri ospiti un viaggio gastronomico tra piatti delicati e proposte ticinesi. Durante l'anno la carta verrà cambiata ad ogni passaggio di stagione, proponendo sempre prodotti freschi e del territorio.

Das Ristorante Internazionale freut sich seinen Gästen eine gastronomische Reise zwischen feinen Gerichten und Tessiner Spezialitäten anzubieten. Während des Jahres wird die Speisekarte zu jeder Saison geändert um immer frische und regionale Produkte offerieren zu können.

Le Ristorante Internazionale se réjouit d'offrir à ses clients un voyage gastronomique à travers des plats délicats et des propositions du Tessin. Au cours de l'année, la carte sera modifiée à chaque changement de saison, offrant toujours des produits frais et locaux.



The Restaurant Internazionale is pleased to offer its guests a gastronomic journey through delicate dishes and Ticino proposals. During the year, the menu will be changed with every pass of season, always offering fresh and local products.






CARTA POMERIDIANA

Insalate

-  **Insalata verde** 7.-
Grüner Salat
Salade verte
Green salad
-  **Insalata mista di stagione** 10.-
Gemischter Saisonsalat (15.- grande)
Salade mixte de saison
Mixed seasonal salad
- Insalata di avocado, pomodorini, cipolla rossa, tonno e olive taggiasche** 13.-
Avocado- Thunfisch Salat (18.- grande)
Salade d'avocat et thon
Avocado and tuna salad

 = piatto vegetariano, vegetarisches Gericht, plat végétarien, vegetarian dish.
 = prodotti del territorio, lokale Produkte, produits de territoire, products of the territory

Tutti i prezzi indicati sono in CHF. Alle Preise sind in CHF.
Tous les prix sont en CHF. All prices are in CHF





Ricordi del Ticino:

✓ **Minestrone ticinese** 10.-
Tessiner Gemüsesuppe
Potage aux légumes
Vegetable soup

**Prosciutto crudo di Piora, Salame Montebello, mortadella
carne secca e formaggio d'alpe servito con focaccia calda** 28.-
Rohschinken aus Piora, Salami "Montebello", Mortadella
Trockenfleisch, Alpkäse, warmes Focacciabrot
Jambon cru de Piora, salami "Montebello", mortadella, viande séchée
Fromage d'alpage et focaccia chaude
Raw ham from Piora, salami "Montebello", mortadella, dried meat
and alpine cheese, hot focaccia bread

Paste e gnocchi

✓ **Spaghetti al pomodoro** 14.-
Spaghetti mit Tomatensauce
Spaghetti à la sauce de tomate
Spaghetti with tomato sauce

Spaghetti alla carbonara 17.-
Spaghetti an Carbonara Sauce
Spaghetti avec sauce carbonara
Spaghetti with carbonara sauce





Penne alla bolognese	16.-
Penne an Bolognese Sauce	
Penne avec sauce bolognaise	
Penne with bolognese sauce	
✓ Penne all'arrabbiata	16.-
Penne mit scharfer Tomatensauce	
Penne à la sauce de tomate épicée	
Penne with spicy tomato sauce	
Gnocchi alla bolognese	18.-
Gnocchi an Bolognese Sauce	
Gnocchi avec sauce bolognaise	
Gnocchi with bolognese sauce	
✓ Gnocchi gorgonzola e noci	19.-
Gnocchi mit Gorgonzola und Walnüssen	
Gnocchi avec gorgonzola et noix	
Gnocchi with gorgonzola and walnuts	





Piadine

Classica – prosciutto crudo, mozzarella, salsa tartare 9.-

Rohschinken, mozzarella, Tartare - Sauce

Jambon fume, mozzarella, sauce tartare

Smoked ham, mozzarella, sauce tartare

✓ Leggera – mozzarella di bufala, pomodorini, insalata 11.-

Büffelmilch Mozzarella, Kirschtomaten, Salat

Mozzarella de lait de buffle, cherry tomates, salade

Buffalo milk mozzarella, cherry tomatoes, salad

Toast

Semplice – prosciutto e formaggio 6.-

Schinken, Käse

Jambon, fromage

Ham, cheese





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 noir
Tomatoes, capers, anchovies, black olives
- Prosciutto** – pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto 16.-
Tomaten, Mozzarella, Schinken
Tomate, mozzarella, jambon
Tomato, mozzarella, ham
- Tonno e cipolle** – pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle 18.-
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln
Tomate, mozzarella, thon, oignons
Tomato, mozzarella, tuna, onions
- 4 stagioni** - pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, olive, carciofi 19.-
Tomaten, Büffelmilch Mozzarella, gekochter Schinken, Pilze, Oliven, Artischocken
Tomate, mozzarella de lait de buffle, jambon, champignons, olives, artichauts
Tomato, mozzarella with buffalo milk, ham, mushrooms, olives, artichokes
- Ticino** - pomodoro, mozzarella, luganighetta 19.-
Tomaten, Mozzarella, „Luganighetta“ Wurst
Tomate, mozzarella, „luganighetta“, saucisse
Tomato, mozzarella, „luganighetta“ sausage





Bellinzona – pomodoro, mozzarella, salame Montebello 20.-
Tomaten, Mozzarella, Salami Montebello
Tomate, mozzarella, salami montebello
Tomato, mozzarella, salami montebello

✓ **Light** – pomodoro, bufala, rucola, pomodorini 21.-
Tomaten, Büffelmilch Mozzarella, Rauke, Kirschtomaten
Tomate, mozzarella de lait de buffle, roquette, cherry tomatoes
Tomato, mozzarella with buffalo milk, rocket, cherry tomatoes

Mascarpone – pomodoro, mozzarella, mascarpone, 21.-
speck, rucola
Tomaten, Mozzarella, Mascarpone, Speck, Rucola
Tomate, mozzarella, mascarpone, speck, roquette
Tomato, mozzarella, mascarpone, bacon, rocket salad

Pizze bianche

✓ **Vegetariana** - mozzarella, verdure grigliate 18.-
Mozzarella, grilliertes 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





Dessert

Passione per il cioccolato, tortino dal cuore fondente con crema inglese, gelato alla vaniglia 12.-
(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 specchio di cioccolato fondente 10.-
Ratafià (Nusslikör)-Halbgefrorenes auf einem dunklen Schokoladenspiegel
Parfait au Ratafià (liqueur aux noix) sur un miroir de chocolat noir
Ratafià (walnut liqueur) – parfait on a mirror of dark chocolate

Fetta di torta fatta in casa 6.-
Stück hausgemachter Kuchen
Tranche de gâteau fait en maison
Slice of homemade cake



Ricordi del Ticino:

Torta di pane fatta in casa 6.-
Hausgemachter Brotkuchen
Gâteau du pain fait en maison
Homemade Bread cake

Palline di gelato / sorbetti:

1 gusto - Aroma - saveur - flavor 3.-
2 gusti - Aromen - saveurs - flavors 6.-
3 gusti - Aromen - saveurs - flavors 9.-
Supplemento panna - Rahm - crème - whipped cream 1.50





VINI BIANCHI TICINO AL BICCHIERE

	<u>CHF 1dl</u>	<u>CHF 7.5dl</u>
Vino della casa - Cana IGT, 2016 Merlot e Sauvignon Soyhères Settemaggio, Monte Carasso	6.00	37.-
Ticino DOC Confessore, 2018 Merlot Chiericati Vini, Bellinzona	5.50	36.-
Ticino DOC Sinfonia in Bianco Barrique, 2016 Merlot Chiericati Vini, Bellinzona	8.50	59.-
Iris Bianco del Ticino DOC, 2017 Chardonnay, Viognier, Sauvignon Blanc Al Mondò, Sementina	6.50	43.-
Sasso Chierico DOC, 2018 Merlot Tenuta Sasso Chierico, Gudo	7.-	47.-





VINI ROSSI TICINO AL BICCHIERE

	<u>CHF 1dl</u>	<u>CHF 7.5dl</u>
Vino della Casa - Artù DOC, 2015 Merlot Cantina il Cavaliere, Cadenazzo	7.-	45.-
Duetto Classico IGT, 2017 Merlot Cantina i Fracc, Monte Carasso	5.50	36.-
Ticino DOC Enoteca Convento, 2013 Merlot Chiericati Vini, Bellinzona	5.50	36.-
Sasso Chierico DOC, 2015 Merlot Tenuta Sasso Chierico, Gudo	7.50	49.-
Sirio Barrique DOC, 2015 Merlot Matasci Fratelli SA, Tenero	9.50	65.-

