



RISTORANTE
INTERNAZIONALE
Levante & Grill 800°C

Rassegna d'autunno

Automne - Autumn



Tartare de chevreuil avec groseilles, châtaignes aigre - douces et chips de polenta – 24
Roe deer tartare with currants, sweet and sour chestnuts and polenta chips (8a)

Pan brioches avec terrine de cerf et compote de figues – 22
Pan brioches with venison terrine and fig compote (1a, 3a, 7a, 8b)

Tagliatelles fraîches aux porcini – 24
Fresh tagliatelle with porcini mushrooms (1a, 3a)

Raviolis au potiron et ricotta au beurre et sauge, avec poudre d'amaretto – 24
Pumpkin and ricotta ravioli with butter and sage sauce and amaretto powder (1a, 3a, 7a)

Risotto aux châtaignes et au fond brun – 23
Risotto with chestnuts and brown sauce (7a, 8a, 9a)

Filet de porc avec lard, sauce aux raisins, purée de poireaux et de pommes de terre
et épinards repassés – 36
Pork tenderloin with bacon, grape sauce, leek and potato puree
and stewed spinach (7a, 8b)

Filet de chevreuil avec chutney de fruits rouges et accompagnements – 38
Venison fillet with red fruit chutney and side dishes (1a, 3a, 7a)



Entrées à partager

Starters to share



Sélection de charcuteries régionaux, cornichons et petites oignons – 28

Selection of regional cold cuts, pickles and onions (7a)



Sélection de charcuteries et fromages régionaux avec miel, mostrade et noix – 30

Selection of regional cold cuts and cheeses with honey, mostrade and walnuts (7a)

Dégustation de meze avec pain pita – 18

Crème d'avocat, Baba Ganoush, Hoummus

Meze degustation with pita bread

Avocado cream, Baba Ganoush, Hummus (1a, 7a)

Dégustation de pizzas frites – 18

Mozzarella et sauce aux trois tomates

Crème de brocoli, anchois et straciatella

Ragoût de sanglier

Fried pizza tasting

Mozzarella and three tomato sauce

Cream of broccoli, anchovies and straciatella cheese

Wild boar ragout (1a, 7a, 9a)



Meze

Crème d'avocat au yaourt tessinois, basilic et piment rouge – 7

Avocado cream with Ticino yoghurt, basil and chili pepper (7a)

Pita avec yaourt tessinois et ail – 7

Pita with Ticino yoghurt and garlic (1a, 7a, 8a)

Caprese avec mozzarella de buffle et melon Cantalupo – 9

Caprese salad with buffalo mozzarella and Cantalupo melon (7a)

Bâtonnets de polenta frits avec sauce Amba – 8

Fried polenta sticks with Amba sauce (7a, 9b, 10a)

Houmous de pois chiches nature – 6

Natural chickpeas hummus (8a,11a)

Riz libanais au beurre – 6

Lebanese butter rice (1a, 7a)

Couscous aux herbes fraîches, dattes, carottes et céleri – 8

Couscous with fresh herbs, dates, carrots and celery (1a, 9a)

Frites de patates douces au yaourt tessinois et grenade – 7

Sweet potato fries with Ticino yoghurt and pomegranate (7a)



Baba Ganoush – Crème d'aubergine tessinoise grillée au sésame – 7

Baba Ganoush – Grilled Ticino aubergine cream with sesame (11b)



Légumes grillés avec une marinade à l'huile d'olive aux herbes – 6

Grilled vegetables with an herb olive oil marinade



Pasta fait maison

Homemade pasta

Orecchiette à la crème de brocoli, fromage straciatella, anchois et chapelure – 21

Orecchiette with broccoli cream and straciatella cheese, anchovies and breadcrumbs (1a, 3a, 7a)

Risotto au safran et aux girolles croustillantes – 25

Saffron risotto with crispy chanterelles (7a, 9b)

Spaghetti carbonara – 23

Spaghetti carbonara (1a, 3a)

Rigatoni à la sauce aux trois tomates et basilic – 20

Rigatoni with tomato sauce of three types of tomato and basil (1a, 7a)

Raviolis avec pommes de terre et provola sur fondue de scamorza et radicchio – 24

Ravioli with potato on provola fondue and radicchio (1a, 3a, 7a)

Spaghetti aux palourdes et “Bottarga” – 24

Spaghetti with clams and “Bottarga” (1a, 3a, 4a, 14a)



Gnocchi de polenta au Merlot du Tessin et luganighetta – 24

Polenta – Gnocchi with ticinese Merlot and luganighetta sausage (1a, 7a)

Tagliatelles au ragoût de sanglier – 24

Tagliatelle with wild boar ragout (1a, 3a, 7a, 9a)



Grill 800°C

Viande - Meat

180g "Chain Steak" de bœuf Suisse sélectionné à main – 29
180g Hand selected Swissbeef "Chain Steak"

180g Filet de boef – 36
180g Beef fillet



Demi – poulet grillé (ferme Claudio Guerra) avec sauce Tzatziki – 28
Grilled half chicken (Claudio Guerra farm) with tzatziki sauce (7a)

Poisson - Fish

Filet de saumon "Swiss Lachs Lostallo" avec mayonnaise au thym – 32
Salmon fillet "Swiss Lachs Lostallo" with thyme mayonnaise (4a)

Tataki de thon rouge avec sauce aux agrumes et soja – 30
Bluefin tuna tataki with citrus and soy sauce (4a, 6a)

Choisissez nos Meze pour accompagner les plats.

Choose our Meze to accompany the dishes.



Burgers

Internazionale – 23

180g de viande de Fassona assaisonné au poivre de la Tasmanie, fromage cheddar, bacon, avocat, tomate, laitue iceberg et sauce BBQ du Chef
180g Fassona meat seasoned with Tasmanian pepper, cheddar, bacon, avocado, tomatoes, iceberg salad, BBQ sauce of the Chef (1a, 7a)

Vegano – 21

«Burger végétarien», avocat, tomate, oignon et végan mayo
“Vegan burger”, avocado, tomato, onion and vegan mayo (1a, 6a, 9b)

Pulled pork – 23

Pulled pork, cornichons, chou rouge et sauce BBQ
Pulled pork, pickles, red cabbage and BBQ sauce (1a)

Pollo – 22

Filet de poulet, laitue iceberg, tomates séchées et sauce tartare
Chicken breast, iceberg lettuce, sun-dried tomatoes and tartar sauce (1a)

Salmone – 25

Pain au eincre de seiche, burger de saumon, crème de avocat et citron vert, tomate et oignon
Squid ink bread, salmon burger, avocado and lime cream, tomato and onion (1a, 4a, 8b)

Accompagnements en plus des Meze – Side dishes in addition to the Meze

Pommes frites, salade verte ou salade mêlée – 5
French fries, green salad or mixed salad



Vegan



Risotto au safran et aux girolles croustillantes avec beurre de cacao – 23
Saffron risotto with crispy chanterelles and cocoa butter (7a)

Aubergine du Piano di Magadino farcie avec caponata sicilienne – 20
Stuffed aubergine from Piano di Magadino with Sicilian caponata

Pinsa romana

Margherita

Sauce tomate, mozzarella de buffle fraîche et basilic – 18
Tomato sauce, fresh buffalo mozzarella and basil (1a, 7a)

Siciliana

Sauce tomate, mozzarella de buffle fraîche, anchois, câpres et olives – 20
Tomato sauce, fresh buffalo mozzarella, anchovies, capers and olives (1a, 4a, 7a)

Bologna

Mortadella de Bologne, mozzarella burrata et pistaches hachées – 23
Mortadella from Bologna, burrata mozzarella and pistachio grain (1a, 7a, 8a)

Salmone

Saumon fumé, oignon rouge, fromage mascarpone et crème d'avocat – 23
Smoked salmon, red onion, mascarpone cheese and avocado cream (1a, 4a, 7a)

Vegetariana

Sauce tomate, mozzarella de buffle, aubergine, courgettes et poivrons – 18
Tomato sauce, buffalo mozzarella, aubergines, zucchini and peppers (1a, 7a)



Dessert

Tarte au chocolat parfumé à la cardamome avec cœur fondant et glace à la vanille – 13
Cardamom-scented chocolate tartlet with a fondant heart and vanilla ice cream (1a, 7a)

Rocher au gianduia – 12
Gianduia chocolate rocher (1a, 3a, 7a, 8b)

Tarte aux marrons et au chocolat – 12
Chestnut and chocolate tart (1a, 3a, 7a, 8a)



Cheesecake au fromage Büscion et fruits rouges – 13
Büscion cheese and red berry cheesecake (1a, 7a, 8b)

Tarte caprese à la citrouille et chocolat blanc avec sauce à la vanille – 12
Pumpkin and white chocolate caprese cake with vanilla sauce (3a, 7a, 8a)



Glaces artisanales – “Gelateria I love gelato” Sementina – 3.50
Artisanal ice cream – “Gelateria I love Gelato” Sementina



Provenance

Viande

Porc	Suisse
Boeuf	Suisse, Allemande
Veau	Suisse
Poulet	Suisse, Brésil
Cerf	Nouvelle Zélande, Pologne
Chevreuil	
Sanglier	

Meat

Pork	Switzerland
Beef	Switzerland, Germany
Veal	Switzerland
Chicken	Switzerland, Brasil
Venison, Roe deer, Wild boar	New Zeland, Poland

Poisson

Thon	FAO 71
Saumon	Suisse, Norvège
Palourdes	Italie
Bottarga	Italie

Fish

Thuna	FAO 71
Salmon	Switzerland, Norway
Clams	Italy
Bottarga	Italy

