

Proposte estive

Sommerangebote



Fesa di vitello tonnato con capperi* – 29

Kaltes Kalbfleisch in Thunfischsauce mit Kapern (4a, 3a)

Roastbeef di magatello di manzo freddo con salsa tartare* – 32

Kaltes Roastbeef mit Tartarsauce (1a, 3a, 5a, 7a, 9a, 6b, 5b, 11b)



Roastbeef di magatello di manzo tiepido con la sua salsa* – 32

Lauwarmes Roastbeef mit seiner Bratensauce (1a, 3a, 7a, 9a, 5b, 11b)

Prosciutto crudo Pioradoro con mozzarella di bufala, rucola, olio al basilico e pepe della Vallemaggia – 25

Rohschinken "Pioradoro" mit Büffelmozzarella, Rauke, Basilikumöl und Pfeffer aus dem Maggiatal (7a)

"Caesar salad" con bocconcini di pollo grigliato e scaglie di parmigiano – 18

Caesar-Salat mit gegrillten Hähnchen und Parmesanspänen (1a, 3a)

Insalata caprese con pomodori cuore di bue, mozzarella di bufala e olio al basilico – 18

Caprese-Salat mit Ochsenherztomaten, Büffelmozzarella und Basilikumöl (7a)

Brasato di manzo al merlot ticinese con polenta rustica del mulino di Bruzella – 33

Geschmortes Rindfleisch mit Tessiner Merlot und rustikaler Polenta aus der Bruzella Mühle (1a, 7a, 12a)



Antipasti


Vorspeise



-   Selezione di affettati e formaggi regionali con miele, mostarda e noci – 30
Auswahl an regionalen Aufschnitt und Käsesorten mit Honig, Senfrüchte und Nüssen (1b, 7a, 8a, 10a)
-  Tris di meze con pane pita – 18
Crema di avocado, hummus e patatine fritte dolci
Tris von Meze mit Pitabrot
Avocadocreme, Hummus und Süsskartoffel Pommes-Frites (1a, 7a)
-  Uovo croccante in doppia cottura su fonduta al Lucendro e spinacino croccante – 15
Knuspriges doppelt gekochtes Ei, Lucendro-Käse-Fondue und knuspriger Spinat (1a, 3a, 7a)
- Insalata tiepida di polipo con patate, fagiolini e olive taggiasche – 26
Oktopus-Salat mit Kartoffel, Brechbonen und Oliven (4a)
- Battuta di manzo svizzero con bufalina, acciughe, capperi e crostoni di pane – 18 / 34
Schweizer Rindertartare mit kleiner Büffel-Mozzarella, Sardellen, Kapern und Brotroutons (1a, 4a, 7a)
- Insalata verde – 8
Grüner Salat
- Insalata mista – 10
Gemischter Salat




Primi piatti


Erster Gang

 Tagliatelle ai porcini – 24
Tagliatelle mit Steinpilzen (1a, 3a, 7a)

  Gnocchi di polenta al Merlot del Ticino e luganighetta – 24
Polenta–Gnocchi mit Tessiner Merlot und Luganighetta (1a, 3a, 7a, 12a)

 Spaghetti alla carbonara – 23
Spaghetti Carbonara (1a, 3a, 7a)

 Parmigiana di melanzane – 21
Auberginen-Parmigiana (1a, 3a, 7a)

 Tagliatelle al ragù bianco di coniglio – 26
Tagliatelle mit Kaninchenragout (1a, 3a, 7a)

Cavatelli freschi con moscardini in umido e gamberi – 26
Frische Cavatelli mit kleinen Oktopus und Garnelen und Tomatensauce (1a, 2a, 3a, 14a)

Risotto al gorgonzola con pere e polvere di caffè – 23
Gorgonzola-Risotto mit Birnen und Kaffeepulver (1b, 7a)

Raviolone ripieno ai carciofi con burro, salvia e pomodorini confit – 25
Artischockenravioli mit Butter, Salbei und konfierten Tomaten (1a, 3a, 7a)



Secondi piatti

Zweiter Gang

Grill 800°C



180g "Chain Steak" di manzo svizzero selezionato a mano – 35

180g Handverlesenes Schweizer Rindfleisch "Chain Steak" (1b)



Galletto croccante à la presse marinato alle erbe con salsa agrodolce a parte – 28

Knusprig mariniertes Hähnchen à la presse mit Kräutern und süß-saure Soße an der Seite (1b)

Puntine alla griglia marinate alla birra – 34

Biermarinierte gegrillte Schweinerippchen (1a, 10a)

Carne – Fleisch



Burger Internazionale – 29

180g di carne di Fassona speziata al pepe della Tasmania, cheddar, bacon, avocado, pomodoro, insalata iceberg e salsa BBQ dello Chef

180g Fleisch vom Fassona-Rind gewürzt mit Pfeffer aus Tasmanien, Cheddar, Speck, Avocado, Tomaten, Eisbergsalat und BBQ-Sauce vom Chef (1a, 7a, 10a)

250g fesa di maiale impanata al pane panko – 35

250g Paniertes Schweinefleisch mit Panko-Brot (1a, 3a, 7a)

Pesce – Fisch



Tataki di tonno rosso con salsa agli agrumi e soia a parte – 36

Tataki aus rotem Thunfisch mit Zitrusfrüchten und Sojasauce an der Seite (1a, 4a, 6a, 7a, 11a)

Salmone norvegese con carpaccio di zucchine e salsa all'arancia a parte – 30

Norwegischer Lachs mit Zucchini-Carpaccio und Orangensauce an der Seite (1b, 4a)



Vegano

Vegan Burger – 29

Burger vegano, avocado, pomodoro, cipolla e maionese vegana

«Veganer Burger, Avocado, Tomaten, Zwiebeln und Vegane Mayo (1a, 11a)

Risotto allo zafferano e crema di zucchine mantecato all'olio EVO – 24

Safran Risotto und Zucchini-Creme mit EVO Olivenöl

Crema di zucchine all'olio EVO – 14

Zuchinicreme mit EVO Olivenöl (1b)

Contorni – Beilage*

Un contorno a scelta è incluso nei prezzi dei secondi piatti.

Eine Beilage Ihrer Wahl ist im Preis der Hauptgerichte enthalten.

Patatine fritte

Pommes-Frites (1a)

Patatine fritte dolci con yogurt, melograno e prezzemolo

Süßkartoffel Pommes-Frites mit Joghurt, Granatapfel und Petersilie (1a,7a)

Verdure grigliate con una marinata di erbe e olio EVO

Gegrilltes Gemüse an Kräuter-Olivenölmarinade (1b)

Crema di avocado o di hummus fatta in casa

Hausgemachte Avocado- oder Hummuscreme (1b)

Piccola insalata verde o mista

Kleiner grüner oder gemischter Salat



Pinsa romana



Margherita

Pomodoro, mozzarella di bufala fresca e basilico – 18

Tomatensauce, frische Büffel-Mozzarella und Basilikum (1a, 7a)

Siciliana

Pomodoro, mozzarella di bufala fresca, acciughe, capperi e olive – 22

Tomatensauce, frische Büffel-Mozzarella, Sardellen, Kapern und Oliven (1a, 4a, 7a)

Diavola

Pomodoro, mozzarella di bufala fresca, salame piccante e gorgonzola – 23

Tomatensauce, frische Büffel-Mozzarella, scharfe Salami und Gorgonzola-Käse (1a, 7a)

Bologna

Pomodoro, mozzarella di bufala fresca, mortadella Bologna e granella di pistacchio – 20

Tomatensauce, frische Büffel-Mozzarella, Mortadella Bologna und Pistaziengranulat (1a, 7a, 8a)

Parmigiana

Pomodoro, mozzarella di bufala, melanzane grigliate e scaglie di parmigiano – 20

Tomatensauce, frische Büffel-Mozzarella, gegrillte Auberginen und Parmesanspäne (1a, 3a, 7a)

Crudo

Pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto crudo e pomodori secchi – 24

Tomatensauce, frische Büffel-Mozzarella, Rohschinken und getrocknete Tomaten (1a, 7a)



Dessert fatti in casa

Hausgemachte Desserts



Tortino al cioccolato dal cuore fondente con gelato al pistacchio – 13

Hausgemachter Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Pistazieneis (1a, 3a, 7a)



Tiramisù classico – 9

Klassisches hausgemachtes Tiramisù (1a, 3a, 7a)

Panna cotta con coulis ai frutti di bosco – 10

Hausgemachte Panna cotta mit Beerencoulis (4a, 7a)

Torta di mele morbida con gelato alla vaniglia – 10

Weicher Apfelkuchen mit Vanille-Eis (1a, 3a, 7a)

Selezione di gelati artigianali della gelateria “I love gelato” di Sementina – 3.50

Auswahl an hausgemachten Eis von der Gelateria “I love Gelato”, Sementina (1b, 7a, 8a, 3a)

Tutti i prezzi sono in CHF, IVA inclusa.

Alle Preise sind in CHF, inkl. MwSt.



Provenienza

Carne

Maiale	Svizzera
Manzo/vitello	Svizzera, Germania
Salumeria	Svizzera, Italia
Pollo	Svizzera, Brasile
Coniglio	Italia

Pesce

Tonno	FAO 61
Salmone	Norvegia
Polpo	FAO Alfa 3
Gamberoni	Argentina

Herkunft

Fleisch

Schwein	Schweiz
Rind/Kalb	Schweiz, Deutschland
Aufschnitt	Schweiz, Italien
Poulet	Schweiz, Brasil
Kaninchen	Italien

Fisch

Thunfish	FAO 61
Lachs	Norwegen
Oktopus	FAO Alfa 3
Garnelen	Argentina

