

Menu

Ristorante Internazionale



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

07:00 – 23:00

Cucina calda / Warme Küche / Cuisine chaude / Warm kitchen

11:30 – 14:00 / 18:00 – 22:00

Pizzeria

11:30 – 14:00 / 18:00 – 22:00

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.





Rassegna gastronomica della zucca

dal 2 al 29 novembre 2020

CHF

Carpaccio di zucca marinata, aria al limone e melograno, tiepido di funghi trifolati e cubetti di panelle 9b, 5b, 11b 13.-

Mariniertes Kürbis-Carpaccio, Zitronen und Granatapfelschaum, warmen Pilzen und Panelle-Würfeln

Carpaccio de potiron mariné, shampoing au citron et grenade, champignons tièdes et cubes de panelle

Tataki di cervo in manto di erbe aromatiche, zucca in agrodolce, vinaigrette all'olio di semi di zucca e i suoi semi tostati 7a 19.-

Hirschtataki im Kräutermantel, Süss-saurer Kürbis, Kürbiskernöl-Vinaigrette und seine gerösteten Kerne

Tataki de cerf en manteau d'herbes, potiron aigre-doux, vinaigrette à l'huile de pépins de courge et ses graines grillées

Pagnottella rustica con passata di zucca, emulsione al basilico, fieno di rucola e indivia 1a 14.-

Rustikales Brötchen mit Kürbispüree, Basilikumemulsion, Rucola und Endiviensalat Heu

Miche rustique avec purée de courge, émulsion de basilic, foin de roquette et endive

Risotto con pepite di zucca e luganighetta mantecato con formagella della valle di Blenio 1b, 7b, 9b 22.-
(vegi 18.-)

Kürbisrisotto und Luganighetta mit Formagella aus dem Blenio-Tal

Risotto au potiron et luganighetta avec formagella de la vallée de Blenio

Tagliolini di pasta fresca alla zucca con gamberi, pomodori secchi, crema di zucca e grattugiata a crudo di zucca 1a, 4a, 9b 22.-

Frische Kürbispasta-Tagliolini mit Garnelen, getrockneten Tomaten, Kürbis-Creme und geriebenem rohem Kürbis

Tagliolini de potiron frais avec crevettes, tomates séchées, crème de potiron et potiron cru râpé





**Fagottino di vitello con Pioradoro e zucca adagiato su crema di funghi,
patate gratinate e zucca al forno** 1a, 11b, 9b, 8b **39.-**

Kalbsroulade mit Pioradoro-Schinken und Kürbis auf Champignoncreme, gratinierten Kartoffeln und gebackenem Kürbis

Roulade de veau avec jambon Pioradoro et potiron sur crème de champignons, pommes de terre gratinées et potiron au four

**Scaloppine di triglia rossa su purea di zucca e patate, saccottino di verza
con verdure autunnali e zucca arrostita** 1a, 7b, 9b **34.-**

Rotbarbenschnitzel auf Kürbis und Kartoffeln Püree, Kraut-rolle mit Herbstgemüse und gebratenem Kürbis

Escalopes de rouget sur purée de potiron et pommes de terre, rouleau de chou avec légumes d'automne et potiron rôti

**Ciambella di patate e cannella servita tiepida
con gelato al cioccolato bianco e zucca** 1a, 8a, 7a, 3b **10.-**




Kartoffel-Zimt-Krapfen, lauwarm serviert, mit weissen Schokoladen und Kürbis Eis




Beignet de pommes de terre et de cannelle servi tiède avec glace au chocolat blanc et potiron





LE INSALATE

-  **Insalata verde** 7.-
Grüner Salat
Salade verte
Green salad
-  **Insalata mista** 1a, 9b 10.-
Gemischter Saisonsalat (15.- grande)
Salade mêlée de saison
Mixed seasonal salad
- Insalata di avocado, pomodorini, cipolla rossa, tonno** 13.-
e olive taggiasche (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"
-  **Insalata autunnale** 13.-
Foglie d'autunno, tiepido di funghi, scaglie di formaggio 3 castelli e
briciole di castagne 7b,1b
Herbstblätter, warmen Pilzen, Flocken von 3 Castelli Käse und Kastanienbrösel
Feuilles d'automne, champignons tièdes, copeaux de fromage 3 Castelli et
brisures de châtaignes
Autumn leaves, warm mushrooms, 3 Castelli's cheese flakes and chestnut crumbs
- 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

-  = 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
-  **Vellutata di zucca con fonduta di mozzarella di bufala** 7b 12.-
Kürbissuppe mit Büffelmozzarella-Fondue
Veloutée de potiron avec fondue de mozzarella de bufflonne
Creamy pumpkin soup with buffalo mozzarella fondue





PER INIZIARE BENE

- ✓ **Tris di bruschette tiepide con bouquet di foglie autunnali:** 1a, 11b, 7a 14.-
Porcini trifolati – Formaggio di capra gratinato – Radicchio e gorgonzola
Tris von lauwarmen Bruschettas mit Herbstblattbouquet:
Steinpilze - Gratinierter Ziegenkäse - Radicchio und Gorgonzola
Tris de bruschettas tièdes avec bouquet de feuilles d'automne:
Cèpes - Fromage de chèvre gratiné – chicorée rouge et gorgonzola
Tris of lukewarm bruschetta with autumn leaf bouquet:
Porcini mushrooms - gratinated goat cheese - radicchio and gorgonzola
- 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 d’autunno grigliate con tomino ticinese** 7a 17.-
Gegrilltes Herbstgemüse und Tessiner Tomme Käse
Légumes d’automne grillés avec tomme tessinoise
Autumn’s grilled vegetables with tomme cheese from Ticino
- Carne secca del mendrisiotto con germogli di rucola della Capriasca** 21.-
e formaggio Tre Castelli stagionato 16 mesi 3b, 7b
Mendrisiotto Trockenfleisch mit Rucola Sprossen aus Capriasca und
16 Monate gereifter “Tre Castelli” Käse
Viande séchée du mendrisiotto, pousses de roquette de la Capriasca et
fromage “Tre Castelli” affiné pendant 16 mois
Mendrisiotto’s dried meat, Capriasca rocket salad shoots and
"Tre Castelli" cheese matured for 16 months





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



Orecchiette alle cime di rapa con tofu affumicato su crema di broccoli

19.-

Orecchiette mit Rübensprossen und geräuchertem Tofu auf Brokkolicreme
Orecchiette aux pousses de navets avec tofu fumé sur crème de brocoli
Orecchiette with turnip tops and smoked tofu on broccoli cream



Ricordi del Ticino:



Risotto con pere caramellate e Zincarlin della valle di Muggio 7a

22.-

Risotto mit karamellisierten Birnen und Zincarlin Käse aus dem Muggiotal
Risotto aux poires caramélisées avec fromage Zincarlin de la Vallée de Muggio
Risotto with caramelized pears and Zincarlin cheese of the Muggio Valley

Tagliatelle al ragù bianco di coniglio e polvere di castagne 7a



26.-

Tagliatelle mit Kaninchenragout und Kastanienpulver
Tagliatelles au ragoût de lapin et poudre de châtaignes
Tagliatelle with rabbit ragout and chestnuts powder





PIATTI PRINCIPALI

- Tagliata di filetto di manzo con salsa 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
- Stinco di maiale svizzero alla birra scura con patate al forno e verdure di stagione 9a** 25.-
Schweizer Schweinshaxe in dunkles Bier mit Ofenkartoffeln und Gemüse der Saison
Jarret de porc suisse à la bière brune avec pommes de terre au four et légumes de saison
Swiss pork knuckle flavoured with stout beer with baked potatoes and seasonal vegetables
- Tagliata di cervo con spinacino fresco, spätzli, cavolo rosso, cavoletti di Bruxelles e porcini 7b** 37.-
Hirsch-Tagliata mit frischem Spinat, Spätzli, Rotkohl, Rosenkohl und Steinpilze
Tagliata de cerf avec épinards frais, spätzli, chou rouge, choux de Bruxelles et cèpes
Venison tagliata with fresh spinach, spätzli, red cabbage, Brussels sprouts and porcini
- Filetto di cernia in cartoccio al profumo di mandarino e mandorle tostate con patate prezzemolate e verdure di stagione 8a, 4a** 38.-
Barschfilet in Folie gebacken mit dem Duft von Mandarine und gerösteten Mandeln mit Petersilienkartoffeln und Gemüse der Saison
Filet de mérrou en papillote au parfum de mandarine et d'amandes grillées avec pommes de terre au persil et légumes de saison
Grouper fillet baked in foil with the scent of mandarin and toasted almonds with parsley potatoes and seasonal vegetables
-  **Melanzana ripiena di caponata con timballo di riso e Hummus di melanzana 1b, 11b** 22.-
Auberginen gefüllt mit Caponata Gemüse, Reis-Pastete und Auberginen-Hummus
Aubergines farcies de 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 Leventina con insalata mista e patatine fritte 1a, 3a, 7a** 28.-
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 nero di seppia, zucchine marinate alla menta, insalata verde, pomodoro e salsa all'erba cipollina con patatine fritte
Tintenfisch-Tintenbrot, Schwertfisch und Lachs, mit Minze marinierte Zucchini, grünem Salat, Tomaten und Schnittlauchsauce mit Pommes Frites
Pain à l'encre de seiche, espadon et saumon, courgettes marinées à la menthe, salade verte, tomate et sauce au ciboulette et pommes frites
Cuttlefish ink bread, swordfish and salmon, zucchini marinated with mint, green salad, tomatoes and chive sauce and French fries
-  **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





Burger nostrano "101" 1a, 11a, 10a, 11a,7b

29.-

180 gr di carne di Black Angus del Mendrisiotto, germogli di senape della Capriasca, pomodori del piano di Magadino, cetrioli nostrani sott'aceto fatti in casa, pane di Sementina e crema di formaggio Leventina con patatine fritte

180 g Black-Angus-Fleisch aus dem Mendrisiotto, Senfsprossen aus Capriasca, Tomaten von der Magadino Ebene, hausgemachte, in Essig eingelegte lokale Gurken, Brot aus Sementina und Leventina Käse Crème mit Pommes Frites

180 gr de viande Black Angus du Mendrisiotto, des pousses de moutarde de la Capriasca, tomates du plan de Magadino, concombres locaux marinés au vinaigre faits maison, pain de Sementina et crème de fromage Leventina avec frites

180 gr of Black Angus meat from Mendrisiotto, mustard shoots from Capriasca, tomatoes from Magadino's plain, homemade regional pickled cucumbers, Sementina bread and Leventina cheese cream with french fries

Tartare Burger 3a, 7a, 1a, 11a

27.-

Hamburger con tartare di Fassona, pomodori, insalata di stagione, scaglie di Grana, salsa cipollina servito con patatine fritte

Hamburger mit Fassona-Tartar, Tomaten, Salat der Saison, Grana-Käseflocken, Schnittlauchsauce, serviert mit Pommes Frites

Hamburger avec tartare de Fassona, tomates, salade de saison, flocons de fromage Grana, sauce à la ciboulette, servi avec des frites

Hamburger with Fassona tartare, tomatoes, seasonal salad, Grana cheese flakes, chives sauce served with French fries





MENU PER BAMBINI...E NON SOLO...

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.- Adulti 34.-
Paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes Frites und Gemüse	
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

- V 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
- V 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

- Autunnale** – crema di zucca, mozzarella di bufala, speck, pomodorini 22.-
Kürbiscreme, Büffelmozzarella, Speck, Kirschtomaten
Crème de potiron, mozzarella de bufflonne, speck et tomates cerises
Cream of pumpkin, buffalo mozzarella, speck and cherry tomatoes





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

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 con gelato alla vaniglia 3a, 7a, 8a 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 alle castagne in manto di meringhe 7a, 1a, 8b 10.-

Kastanienhalfgefrorenes mit Meringues
Parfait glacé aux marrons avec meringues
Parfait with chestnuts with meringues



Muffin vegano ai mirtilli con il suo sorbetto 1a, 6a 10.-

Veganer-Blaubeeren-Muffin mit ihrem Sorbet
Muffin végétalien aux mirtilles avec son sorbet
Blueberries vegan muffin with its sorbet



Tiramisù al bicchiere 8.-

Tiramisù im Glas serviert
Tiramisù servi dans le verre
Tiramisù served in a glas



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 Black Angus: Ticino

Rind, boeuf, beef

Cervo: Nuova Zelanda

Hirsch, cerf, deer

Manzo: Australia / Svizzera

Rind, boeuf, beef

Salumi: Ticino

Aufschnitt, charcuterie, cold cut

Fassona: Italia

Fassona, fassona, fassona

Coniglio: Svizzera

Kaninchen, lapin, rabbit

Pesce

Gamberi rossi: mar argentino Zona FAO 41

Pleaticus melleri, pescato a reti traino gemelle

Salmone: Norvegia – oceano atlantico del nord

Zona FAO 27

Salmo salar – allevamento

Cernia: Mar Mediterraneo Zona FAO 37

Epinephelinae – pescato con ami e palangheri

Triglia: Italia Zona FAO 37

Mullus Barbatulus – strascico

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 diesem 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.

