

# *Menu*

*Ristorante Internazionale*



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

**06:30 – 24:00**

Cucina calda / Warme Küche / Cuisine chaude / Warm kitchen

**12:00 – 14:00 / 18:00 – 22:00**

Pizzeria

**12:00 – 14:00 / 18:00 – 22:00**

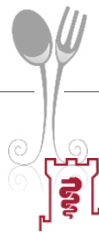
Il Ristorante Internazionale ha il piacere di offrirvi un viaggio gastronomico tra piatti delicati e proposte ticinesi. La carta verrà cambiata ad ogni passaggio di stagione, proponendo sempre prodotti freschi e del territorio. Su richiesta i nostri collaboratori saranno lieti di informarla in merito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





RISTORANTE  
INTERNAZIONALE  
— BELLINZONA —

# Proposte fresche... per un'estate calda!

CHF

- ✓ **Summer Bowl** 17.-  
Riso basmati, avocado, pomodorini, cetrioli, uovo sodo, tofu affumicato,  
hummus e salsa allo yogurt 3a, 9b, 7a, 10a, 9b  
Basmati-Reis, Avocado, Kirschtomaten, Gurken, gekochtes Ei, Räuchertofu, Hummus und Joghurt Sauce  
Riz basmati, avocat, tomates cerises, concombre, œuf dur, houmous, tofu fumé et sauce yaourt
- con petto di pollo** - mit Hühnerbrust - avec blanc de poulet 22.-  
**con trancio di salmone** - mit Lachssteak - avec steak de saumon 4a 25.-
- Mini sandwich alla curcuma con tartare di tonno rosso, spuma di mela verde  
e pinoli tostanti** 1a, 4a, 7a, 8a 19.-  
Mini-Kurkuma-Sandwiches mit Thunfisch-Tartar, grünem Apfelschaum und gerösteten Pinienkernen  
Mini-sandwichs au curcuma avec tartare de thon rouge, mousse de pomme verte et pignons grillés
- Vitello tonnato con fiori di capperi, insalatina mista oppure patate al forno** 3a, 4a, 8a, 9a 29.-  
Fein geschnittenes Kalbfleisch an Thunfischsauce mit Kapern, kleinem gemischtem Saisonsalat oder  
Bratkartoffeln  
Veau finement coupé à la sauce au thon avec capres servi avec petite salade mêlée ou pommes au four
- ✓ **Pomodoro Cuore di bue del Piano di Magadino con burratina e sorbetto al basilico** 7a 19.-  
"Cuore di bue del Piano di Magadino" Tomate mit Burratina und Basilikumsorbet  
Tomate "Cuore di bue del Piano di Magadino" avec burratina et sorbet au basilic
- Roastbeef al pepe della valle Maggia e spezie dello Chef, finissima di finocchi  
con vinaigrette balsamica, insalatina mista oppure patate al forno** 10b 28.-  
Roastbeef mit Maggiatal-Pfeffer und Küchengewürzen, Fenchel-Carpaccio  
mit Balsamico-Vinaigrette, kleinem gemischtem Salat oder Bratkartoffeln  
Roastbeef au poivre de la Vallée Maggia et aux épices du Chef, carpaccio de fenouil  
avec vinaigrette balsamique, petite salade mixte ou pommes de terre au four





## LE INSALATE

 <b>Insalata verde</b> 1a, 9b	7.-
Grüner Salat Salade verte Green salad	
 <b>Insalata mista</b> 1a, 9b	10.- (15.- grande)
Gemischter Saisonsalat Salade mêlée de saison Mixed seasonal salad	
<b>Insalata di avocado, pomodorini, cipolla rossa, tonno e olive taggiasche</b> 4a	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”	
<b>Caesar Salad</b> 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.





# ZUPPE



**Minestrone ticinese** 9a, 1b

10.-



Tessiner Gemüsesuppe

Potage aux légumes tessinois

Vegetables soup of Ticino

**Vellutata di finocchi con chips di Pioradoro e crostone al peperoncino** 1a

12.-

Samtige Fenchelsuppe mit Pioradoro-Chips und Chili-Pfeffer-Croutons

Soupe veloutée au fenouil avec chips de Pioradoro et croûton aux piments rouges

Cream of fennel soup with Pioradoro chips and chilli croutons



**Gazpacho rosso con crostini** 1a,11b

11.-

Roter Gazpacho mit Croutons

Gazpacho rouge avec croûtons

Red gazpacho with croutons





## PER INIZIARE BENE

- ✓ **Tris di bruschette estive con bouquet di foglie miste** 1a, 7a, 8a, 11b 14.-  
Caponata di verdure – pomodoro e basilico – pesto e mozzarella di bufala  
Trio von Sommer Bruschettas mit Salatbouquet  
Caponata von Gemüse - Tomate und Basilikum – Pesto und Büffelmozzarella  
Tris de bruschette d'été avec bouquet de feuilles mêlées  
Caponata de légumes - tomate et basilic – pesto et mozzarella de bufflonne  
Tris of summer bruschette with salad bouquet  
Vegetables caponata - tomato and basil – pesto and buffalo mozzarella
- Tartare di gambero rosso all'arancia e la sua maionese** 24.-  
**con germogli di senape** 2a, 3a, 10b 100gr.  
Orange-roter Garnelentartar mit Senfsprossen und seine Mayonnaise  
Tartare de crevettes rouges à l'orange avec pousses de moutarde et sa mayonnaise  
Orange flavoured red prawn tartare with mustard sprouts and mayonnaise
- Tartare di fassona e le sue tre salse: "Ananas & curcuma"** 19.-  
**"Hummus di melanzane" e "Barbabietola & rafano"** 1a,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:




- Prosciutto crudo di Piora, salame Montebello, mortadella,** 28.-  
**carne secca, e formaggio dell'alpe (Gottardo e Blenio), focaccia calda** 1a, 7a, 8b  
Rohschinken aus Piora, Salami "Montebello", Mortadella, Trockenfleisch,  
Alpkäse, warmes Focacciabrot  
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





## PASTE & RISOTTI

 **Caramelle rosse ripiene di melanzane e noci, su specchio di bufala e aria di prezzemolo** 1a, 7a, 8a, 9a 22.-

Frische Pasta "Caramelle" gefüllt mit Aubergine und Walnüssen auf Büffel-Mozzarella-Sauce und Petersilienluft

"Caramelle" de pâtes fraîches farcis aux aubergines et de noix sur une sauce de mozzarella de bufflonne et un air de persil

Fresh pasta "Caramelle" filled with aubergine and walnuts on buffalo mozzarella sauce and parsley air



**Casarecce integrali con pesto di avocado, spinacino e mandorle tostate (leggermente piccante)** 1a,8b 19.-



Pasta mit Avocado, Spinat und gerösteten Mandeln - Pesto (leicht pikant)

Pâtes au pesto d'avocat, épinards et amandes grillées (légèrement épicé)

Pasta with avocado, spinach and toasted almonds pesto (slightly spicy)

**Tagliatelle con cuore di vongole, scampetti, pomodorini, rucola e crudité di zucchini** 1a,2a,9a,14a 22.-

Frische Tagliatelle mit Venusmuscheln, Scampi, Kirschtomaten, Rucola und Zucchini-Crudité

Tagliatelles fraîches avec palourdes, scampis, tomates cerises, roquette et crudité de courgettes

Fresh tagliatelle with clams, scampi, cherry tomatoes, rocket and courgette crudité

**Risotto al datterino giallo con tartare di gambero mantecato al Büscion alle erbe** 2a,7a,9b 23.-

Risotto mit gelben Kirschtomaten, Garnelentartar mit Kräuterbüscionkäse

Risotto aux tomates cerises jaunes, tartare de crevettes et fromage Büscion aux herbes

Risotto with yellow cherry tomatoes, prawn tartare with herb Büscion cheese



### Ricordi del Ticino:

**Gnocchi di polenta al Merlot e luganighetta** 1a, 12a, 3b,7b 23.-

Polenta Gnocchi an Merlot und Luganighetta Wurst

Gnocchi de polenta au merlot et saucisse luganighetta

Polenta Gnocchi with merlot and luganighetta sausage





## CARNE

- 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
-  **Mezzo pollo arrosto dell’Azienda agricola Guerra alle erbe aromatiche con patate al forno** 34.-  
Halbes Brathähnchen (Guerra Familienbauernhof) mit Kräutern und gebackenen Kartoffeln  
Demi-poulet rôti (ferme de la famille Guerra) aux herbes et pommes de terre au four  
Half roasted chicken (Guerra family farm) with herbs and baked potatoes
- Côte de bœuf alla griglia (300 g) con burro “Internazionale”,  
spicchi di patate al forno e duetto bietole e favette con semi misti 7a, 8a, 11a** 48.-  
Gegrilltes Côte de bœuf (300 g) mit "Internazionale" Butter, gebackenen Kartoffelecken und Duett aus Mangold und Saubohnen mit gemischten Samen  
Côte de bœuf grillée (300 g) avec beurre "Internazionale", quartiers de pommes de terre au four et duo de blettes et de fèves aux graines mélangées  
Grilled Côte de bœuf (300 g) with "Internazionale" butter baked potato wedges, swiss chard and broad bean duet with mixed seeds
-  **Cordon Bleu Ticinese di maiale, farcito con luganighetta e formaggio Leventina con patatine fritte e verdure al vapore 1a, 3a, 7a,8b,11b** 28.-  
Schweins Cordon Bleu gefüllt mit “Luganighetta” Wurst und Leventina Käse mit Pommes und gedünstetes Gemüse  
Cordon Bleu tessinois de porc, farci à la saucisse “luganighetta” et fromage Leventina avec pommes frites et légumes cuits à la vapeur  
Ticino pork cordon bleu stuffed with “luganighetta” sausage and Leventina cheese with French fries and steamed vegetables







---

## PESCE

- Trancio di dentice alle mandorle su letto di bietole e favette  
con rosette di purè alla paprika affumicata** 4a, 8a 36.-  
Scheibe vom Dentex mit Mandeln auf einem Bett aus Mangold und Saubohnen  
mit geräuchertem Paprika Kartoffelpüree  
Tranche de dentex aux amandes sur un lit de blettes et de fèves  
avec une purée de pommes de terre au paprika fumé  
Slice of dentex with almonds on a bed of Swiss chard and broad beans  
with smoked paprika mashed potatoes


## VEGETARIANO

- ✓ Melanzana ripiena di caponata con timballo di riso e  
Hummus di melanzana** 7a, 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





## I NOSTRI BURGER

- Burger "Internazionale"** 1a, 10a, 11a, 8b 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
- Burger del Pescatore** 1a, 3a, 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, 9a, 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, 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...

### *Non mi piace!*

**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

### *Non ho fame!*

**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

### *Non ho voglia!*

**Impanata di vitello con patatine fritte e verdure 1a, 8b, 7a, 11b** 19.-  
Paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes Frites und Gemüse  
Escalope de veau panée avec pommes frites et légumes  
Escalope of veal with french fries and vegetables  
Adulti 34.-

### **UFFA!**

✓ **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:**

Bicchiere 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

- Stella Estiva**- mozzarella di bufala, prosciutto crudo Pioradoro 23.-  
Büffelmozzarella, Pioradoro Rohschinken  
Mozzarella de bufflonne, jambon cru Pioradoro  
Buffalo mozzarella, Pioradoro prosciutto





---

<b>Tonno e cipolle</b> – pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln Tomate, mozzarella, thon, oignons Tomato, mozzarella, tuna, onions	18.-
<b>Calzone farcito</b> – pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, uovo Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Pilze, Ei Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, œuf Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, egg	19.-
<b>4 stagioni</b> - 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.-
<b>Ticino</b> - pomodoro, mozzarella, luganighetta Tomaten, Mozzarella, „Luganighetta“ Wurst Tomate, mozzarella, „luganighetta“, saucisse Tomato, mozzarella, „luganighetta“ sausage	19.-
<b>Bellinzona</b> – pomodoro, mozzarella, salame Montebello Tomaten, Mozzarella, Salami Montebello Tomate, mozzarella, salami Montebello Tomato, mozzarella, salami Montebello	20.-
<b>Mascarpone</b> – pomodoro, mozzarella, mascarpone, speck, rucola Tomaten, Mozzarella, Mascarpone, Speck, Rucola Tomate, mozzarella, mascarpone, speck, roquette Tomato, mozzarella, mascarpone, bacon, rocket salad	21.-
<b>Grigionese</b> – 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.-
<b>Sfiziosa</b> – 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** 1a, 3a, 7a, 8a 12.-  
(15 min.)

Leidenschaft für Schokolade, Törtchen mit flüssigem Herz und Vanilleeis

Passion pour le chocolat, moelleux avec cœur fondant et glace à la vanille

Passion for chocolate, chocolate fondant with creamy heart and vanilla ice cream

**Trasparenza di cheesecake all’albicocca e gelato al pistacchio** 1a, 7a, 8a 10.-

Im Glass Aprikosen-Cheesecake und Pistazieneis

Verrine de cheesecake à l'abricot et glace à la pistache

In glass apricot cheesecake and pistachio ice cream



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

Veganer-Blaubeeren-Muffin mit ihrem Sorbet

Muffin végétalien aux myrtilles avec son sorbet

Blueberries vegan muffin with its sorbet

**Panna cotta al cioccolato Ruby con coulis di lamponi** 4a, 7a 8.-

Ruby Schokolade Panna cotta mit Himbeer-Coulis

Panna cotta au chocolat Ruby avec coulis aux framboises

Ruby chocolate's panna cotta with raspberry coulis

**Tiramisù alla fragola** 1a, 7a 8.-

Erdbeer-Tiramisu

Tiramisù aux fraises

Strawberry Tiramisu







## LA PROVENIENZA DELLE NOSTRE CARNI E DEI NOSTRI PESCI

### Carne

**Maiale: Svizzera**

Schwein, porc, pork

**Vitello: Svizzera**

Kalb, veau, veal

**Pollo: Ticino/Svizzera / Polonia / Brasile**

Poulet, poulet, chicken

**Manzo Black Angus: Ticino**

Rind, boeuf, beef

**Cavallo, Argentina**

Pferd, cheval, horse

**Manzo: Australia / Svizzera**

Rind, boeuf, beef

**Salumi: Ticino**

Aufschnitt, charcuterie, cold cut

**Fassona: Italia**

Fassona, fassona, fassona

**Coniglio: Svizzera**

Kaninchen, lapin, rabbit

**Tacchino, Italia**

Truthahn, dinde, turkey

### Pesce

**Salmone: Scozia – oceano Atlantico del nord**

Zona FAO 27

Salmo salar – allevamento

**Salmone Swiss Lachs: Svizzera**

Salmo salar – allevamento a Lostalio

**Gambero rosso – Argentina**

Zona FAO 41

**Dentice - Italia**

Zona FAO 37

**Tonno rosso – Mediterraneo**

Zona FAO 37

**Vongole – Oceano Atlantico**

Zona FAO 27

**Scampetti – Gran Bretagna**

Zona FAO 27

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.

22 giugno 2021

