

# *Menu*

*Ristorante Internazionale*



---

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

06:30 – 14:00 / 18:00 – 22:00

Cucina calda / Warme Küche / Cuisine chaude / Warm kitchen

12:00 – 13:30 / 18:00 – 21:30

Pizzeria

12:00 – 13:30 / 18:00 – 21:30

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





# 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 broccoli con polpettine di cavolfiore e polvere di olive**

11.-

Brokkolicremesuppe mit Blumenkohlbällchen und Olivenpulver

Crème de brocoli avec boules de chou-fleur et poudre d'olives

Broccoli soup with cauliflower balls and olive powder





## PER INIZIARE BENE

- ✓ **Tris di bruschette primaverili con bouquet di foglie miste** 1a,7a,11b 14.-  
Caponata di verdure – pomodoro e bufala – carciofi e asparagi  
Trio von Frühlings Bruschettas mit Salatbouquet  
Caponata von Gemüse - Tomate und Büffelmozzarella - Artischocken und Spargel  
Tris de bruschette de printemps avec bouquets de feuilles mêlées  
Caponata de légumes - tomate et mozzarella de bufflonne - artichauts et asperges  
Tris of spring bruschette with salad bouquet  
Vegetables caponata - tomato and buffalo mozzarella - artichokes and asparagus
- 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 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





## PASTE & RISOTTI

**Vele di pasta fresca con ripieno di salmone "Swiss Lachs Lostallo" e salsa al burro e lime** 24.-

Frische Pastasegel gefüllt mit "Swiss Lachs Lostallo" Lachs und Butter-Limetten-Sauce  
Voiles de pâtes fraîches farcies au saumon "Swiss Lachs Lostallo" avec sauce au beurre et citron vert  
Fresh pasta sails filled with "Swiss Lachs Lostallo" salmon with butter and lime sauce



**Pasta con pesto di avocado, spinacino e mandorle tostate (leggermente piccante)** 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 al ragù di coniglio con pomodorini confit** 26.-

Tagliatelle mit Kaninchenragout und Confit-Tomaten  
Tagliatelles au ragoût de lapin et tomates confites  
Tagliatelle with rabbit ragout and confit tomatoes

### Ricordi del Ticino:



**Risotto con pere caramellate e Zincarlin della valle di Muggio 7a,9b** 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





**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 34.-**  
**con patate e al forno**  
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
- Spare Ribs con salsa BBQ, patate al forno e composizione 36.-**  
**di carciofi e asparagi**  
Spare Ribs mit BBQ-Sauce, gebackenen Kartoffeln und Komposition von Artischocken und Spargel  
Spare Ribs avec sauce BBQ, pommes de terre au four et composition d'artichauts et asperges  
BBQ Spare Ribs with baked potatoes and composition of artichokes and cabbage
-  **Cordon Bleu Ticinese di maiale, farcito con luganighetta e formaggio 28.-**  
**Leventina con patatine fritte e verdure al vapore 1a, 3a, 7a,8b,11b**  
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 salmone "Swiss Lachs Lostallo" scottato, su letto di asparagi,  
con salsa al Brivio Brut e aneto, purea di patate alla curcuma** 38.-

Tranche vom gebratenen "Schweizer Lachs Lostallo" Lachs auf einem Bett aus Spargel  
mit Brivio Brut und Dillsauce, Kurkuma-Kartoffelpüree

Tranche de saumon "Swiss Lachs Lostallo" poêlé sur un lit d'asperges avec sa sauce  
au Brivo Brut et aneth et purée de pommes de terre au curcuma

Pan-fried "Swiss Lachs Lostallo" salmon, on a bed of asparagus  
with Brivio Brut and dill sauce, turmeric mashed potatoes

## VEGETARIANO

**✓ Melanzana ripiena di caponata con timballo di riso e** 22.-

**Hummus di melanzana** 7a,1b, 11b

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.- 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

### **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

- 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

- Pizza TerraMare** - Mozzarella – Scamorza - zucchini spadellate – 20.-  
acciughe – peperoncino – cacioricotta – noci  
Mozzarella - Scamorza-Käse - gebratene Zucchini - Sardellen - Peperoni - Cacioricotta-  
Käse – Walnüsse  
Mozzarella - Scamorza - courgettes sautées - anchois - piment - cacioricotta – noix  
Mozzarella - Scamorza cheese - sautéed zucchinis - anchovies - chilli pepper - cacioricotta  
cheese - walnuts





---

<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** 12.-  
**con gelato alla vaniglia** 1a, 3a, 7a, 8a (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 cedro e menta peperita** 10.-

Semifreddo au cédrat et à la menthe poivrée

Semifreddo with citron and peppermint

Zitronatzitron und Pfefferminz-Semifreddo



**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

**Panna cotta al cioccolato Ruby con coulis di lamponi** 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

**Il kiwi e il suo sorbetto** 10.-

Die Kiwi und sein Sorbet

Le kiwi et son sorbet

The kiwi and its sorbet





## 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: Norvegia – oceano atlantico del nord**

Zona FAO 27

Salmo salar – allevamento

**Salmone Swiss Lachs: Svizzera**

Salmo salar – allevamento a Lostallo

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.

01.aprile2021

