

Menu

Ristorante Internazionale



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

07:00 – 22:00

Cucina calda / Warme Küche / Cuisine chaude / Warm kitchen

12:00 – 14:00 / 18:00 – 21:30

Pizzeria

12:00 – 14:00 / 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.





Proposte KM-0

Il meglio della nostra regione

CHF



Carne secca di Black Angus ticinese con germogli di rucola della Capriasca e formaggio Tre Castelli stagionato 16 mesi 3b, 7b,

Tessiner Black Angus Trockenfleisch mit Rucola Sprossen aus Capriasca und 16 Monate gereifter "Tre Castelli" Käse

Viande séchée de Black Angus tessinois, pousses de roquette de la Capriasca et fromage "Tre Castelli" affiné pendant 16 mois

Ticino Black Angus dried meat, Capriasca rocket salad shoots and "Tre Castelli" cheese matured for 16 months

21.-



Risotto al vino spumante ticinese con fragole e gocce di aceto balsamico della regione 1a,3b, 7b

Tessiner Sekt-Risotto mit Erdbeeren und Tropfen Balsamico-Essig der Region

Risotto au vin mousseux tessinois avec fraises et des gouttes de vinaigre balsamique de la région

Ticino sparkling wine risotto with strawberries and drops of balsamic vinegar of the region

23.-



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

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

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

29.-





LE INSALATE



Insalata verde

7.-

Grüner Salat
Salade verte
Green salad



Insalata mista 1a, 9b

10.-

Gemischter Saisonsalat
Salade mêlée de saison
Mixed seasonal salad

(15.- grande)

Insalata di avocado, pomodorini, cipolla rossa, tonno e olive taggiasche

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"

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, 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

ZUPPE



Minestrone ticinese 9a



Tessiner Gemüsesuppe
Potage aux légumes tessinois
Vegetables soup of Ticino

10.-





PER INIZIARE BENE

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 grigliate con tommino ticinese 7a	17.-
Gegrilltes Gemüse und Tessiner Tomme Käse	
Légumes grillés avec tomme tessinoise	
Grilled vegetables with tomme cheese from Ticino	





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



Tagliolini freschi alla carbonara di peperoni, tofu ticinese biologico

19.-

Paprika dolce e zucchine 3b, 6a

Frische Tagliolini mit Paprika Carbonara, Tessiner Bio Tofu, süssem Paprika und Zucchini
Tagliolini frais à la carbonara de poivrons, tofu tessinois biologique, paprika doux et courgettes
Fresh tagliolini with carbonara of bell peppers, Ticino organic tofu, sweet paprika and courgette

Ricordi del Ticino:

Risotto al coulis di pomodoro datterino Ticinese

23.-



con leggera fonduta di bufala e guancialetta croccante 7a, 3b

Risotto mit tessiner Datteltomaten coulis
mit leichtem Büffelmozzarella Fondue und knuspriger Schweinebacke
Risotto au coulis de tomates dates tessinois
avec fondue légère de mozzarella au lait de buffle et joue de porc croustillant
Risotto with Ticino dates tomatoes coulis with light buffalo milk mozzarella fondue
and crispy pork cheek






PIATTI PRINCIPALI

- 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
- Roastbeef con salsa tartare, patatine fritte e insalata mista** 27.-
Roastbeef mit Tatarsauce, Pommes Frites und gemischtem Salat
Roastbeef avec sauce tartare, frites et salade mixte
Roastbeef with tartare sauce, fries and mixed salad
- Impanata di vitello con patate al forno e verdure** 1a, 8b 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
- Trancio di tonno al sesamo con verdure di stagione e timballo di riso** 26.-
1a, 4a, 11a
Thunfisch-Tranche mit Sesam, Saisongemüse und Reis-Timbale
Tranche de thon au sésame, légumes de saison et timbale de riz
Tuna slice with sesame, seasonal vegetables and rice timbale
-  **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 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
Tintenfisch-Tintenbrot, Schwertfisch und Lachs, mit Minze marinierte Zucchini, grünem Salat, Tomaten und Schnittlauchsauce
Pain à l'encre de seiche, espadon et saumon, courgettes marinées à la menthe, salade verte, tomate et sauce au ciboulette
Cuttlefish ink bread, swordfish and salmon, zucchini marinated with mint, green salad, tomatoes and chive sauce
-  **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





MENU PER BAMBINI... E NON...

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.-
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

- ✓ 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

- ✓ Funghi Porcini** – pomodoro, mozzarella, porcini, rucola e grana 23.-
Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Rucola und Grana
Tomates, mozzarella, cèpes, rucola et grana
Tomatoes, mozzarella, cèpes, rocket salad and grana





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 12.-
con gelato alla vaniglia 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



Tiramisù al bicchiere 10.-
Tiramisù im Glas serviert
Tiramisù servi dans le verre
Tiramisù served in a glas

Panna cotta al bicchiere con coulis di frutti di bosco 3a, 7a, 8a 8.-
Panna Cotta im Glas serviert mit Beerencoulis
Panna cotta servie dans le verre avec coulis de baies
Panna cotta served in a glass with berry coulis

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: Australia / Svizzera

Rind, boeuf, beef

Salumi: Ticino

Aufschnitt, charcuterie, cold cut

Fassona: Italia

Fassona, fassona, fassona

Pesce

Tonno: Vietnam - oceano pacifico centro occidentale

Thunnus Albacares, pescato con ami e palangheri

Scampi – Scozia – atlantico nord orientale

Nephrops Norvegicus- pescato

Pesce Spada: Spagna - mediterraneo

Xiphias Gladius – pescato con ami e palangheri

Salmone: Norvegia – oceano atlantico nord

Salmo salar – allevamento



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.

