



## Spécialités d'asperges

---

### Asparagus specialities

Salade de pointes d'asperges avec copeaux de parmesan et réduction balsamique – 16  
Salad of asparagus tips with parmesan shavings and balsamic reduction (7a)

Œuf croustillant à double cuisson, fondue au fromage Lucendro et asperges rôties – 14  
Crispy double-cooked egg on Lucendro fondue and roasted asparagus (1a, 3a, 7a)

Crème d'asperges avec croûtons – 12  
Creamy asparagus soup with croutons (1a)

Raviolis d'asperges et de mascarpone au beurre, sauge et parmesan – 24  
Asparagus and mascarpone ravioli with butter, sage and Parmesan cheese (1a, 3a, 7a)

Risotto aux asperges fouetté au fromage *büscion* – 23  
Asparagus risotto with *büscion* cheese(7a)

Tagliata de filet de bœuf sur lit d'asperges, pommes de terre rôties et mayonnaise à l'ail noir – 36  
Sliced beef fillet on asparagus, roast potatoes and black garlic mayonnaise (3a)

---



# Entrées

---

## Starters

Jambon cru « Pioradoro » avec mozzarella de bufflonne, roquette, huile de basilic et poivre de la Vallemaggia – 24

« Pioradoro » cured ham with buffalo mozzarella, rocket, basil oil and Vallemaggia pepper (7a)



Sélection de charcuteries et fromages régionaux avec miel, mostarde et noix – 30

Selection of regional cold cuts and cheeses with honey, fruit mustard and walnuts (7a, 8a)

Dégustation de meze avec pain pita – 18

Crème d'avocat, Hoummus et pommes frites douces

Meze degustation with pita bread

Avocado cream, Hummus and sweet potato fries (1a, 7a)

Salade tiède de poulpe, pommes de terre, tomates cerises et olives avec citronette et petite salade – 19

Warm octopus salad with potato, cherry tomato and olive with lemongrass and small salad (4a)

Noix de Saint-Jacques grillées sur crème de petits pois et zeste de citron – 23

Grilled scallops on creamed peas and lemon zest (14a)

Salade verte – 8

Green salad

Salade mêlée – 10

Mixed salad



# Pasta fait maison et risotto

---

## Homemade pasta and risotto

Tagliatelle aux cèpes – 24

Tagliatelle with porcini mushrooms (1a, 3a, 7a)

Gnocchi de pommes de terre aux palourdes et à la salicorne – 23

Potato gnocchi with clams and glasswort (1a, 3a, 14a)

Spaghetti Carbonara – 23

Spaghetti Carbonara (1a, 3a, 7a)

Raviolis farcis de crevettes et de noix de Saint-Jacques avec sauce aux tomates confites – 24

Ravioli stuffed with prawns and scallops in confit tomato sauce (1a, 3a, 7a, 14a)

Aubergine parmigiana – 19

Aubergine parmigiana (1a, 7a)



Gnocchi de polenta au Merlot du Tessin et luganighetta – 24

Polenta gnocchi with Ticino Merlot and luganighetta (1a, 7a)

Tagliatelles au ragoût de lapin – 23

Tagliatelle with rabbit ragout (1a, 3a, 7a)



# Grill 800°C

---

## Viande - Meat

180g "Chain Steak" de bœuf Suisse sélectionné à main – 35  
180g Hand selected Swissbeef "Chain Steak"

180g Filet de boef – 43  
180g Beef fillet

Coquelet mariné croustillant aux herbes – 28  
Crispy marinated cockerel with herbs

Côtelettes d'agneau et leur fond avec petit purée de pommes de terre – 39  
Lamb chops and their sauce with little mashed potatoes (1a, 3a, 7a, 9a, 6b, 5b, 11b)

## Poisson - Fish

Filet de saumon norvégien sur carpaccio de courgettes – 28  
Norwegian salmon fillet on courgette carpaccio (4a)

Tataki de thon rouge avec sauce aux agrumes et soja – 36  
Bluefin tuna tataki with citrus and soy sauce (4a, 6a)

## Accompagnements – Side dishes

*Un plat d'accompagnement au choix inclus dans les prix ci-dessus.  
One side dish of your choice included in the above prices.*

Pommes frites  
French Fries

Pommes frites douces avec yaourt, grenade et persil  
Sweet potato fries with yoghurt, pomegranate and parsley

Légumes grillés avec une marinade à l'huile d'olive aux herbes  
Grilled vegetables with an herb olive oil marinade

Crème d'avocat ou d'houmous faite maison  
Homemade avocado or hummus cream

Petite salade verte ou mêlée  
Small green or mixed salad



# Spécialités

## Specialities

---

### **Burger Internazionale – 29**

180g de viande de Fassona assaisonné au poivre de la Tasmanie, fromage cheddar, bacon, avocat, tomate, laitue iceberg et sauce BBQ du Chef

180g Fassona meat seasoned with Tasmanian pepper, cheddar, bacon, avocado, tomatoes, iceberg salad, BBQ sauce of the Chef (1a, 7a)

### **Burger Ticinese – 27**

Burger di luganighetta, fromage cheddar, tomate, laitue iceberg et sauce BBQ du Chef

Luganighetta Burger, cheddar, tomatoes, iceberg salad, BBQ sauce of the Chef (1a, 7a)

### **Wienerschnitzel de porc 250g – 35**

Porc Wienerschnitzel 250g (1a, 3a)

### **Roastbeef tiède avec sa sauce – 32**

Warm roast beef with its sauce (1a, 3a, 7a, 9a, 6b, 5b, 11b)

### **Tartare de bœuf Internazionale – 38**

Beef-Tartare Internazionale (3a, 4a, 9a, 10a)

## Accompagnements – Side dishes

*Un plat d'accompagnement au choix inclus dans les prix ci-dessus.*

*One side dish of your choice included in the above prices.*

Pommes frites

French Fries

Pommes frites douces avec yaourt, grenade et persil

Sweet potato fries with yoghurt, pomegranate and parsley (7a)

Légumes grillés avec une marinade à l'huile d'olive aux herbes

Grilled vegetables with an herb olive oil marinade

Crème d'avocat ou d'houmous faite maison

Homemade avocado or hummus cream

Petite salade verte ou mêlée

Small green or mixed salad



# Vegan

---

## **Vegan Burger – 27**

“Burger végétarien», avocat, tomate, oignon et vègan mayo

“Vegan burger”, avocado, tomato, onion and vegan mayo (1a, 6a, 9b)

## **Risotto au safran avec crème de courgettes avec beurre de cacao – 23**

Saffron risotto with courgettes cream and cocoa butter

# Pinsa romana

---

## **Margherita**

Sauce tomate, mozzarella de buffle fraîche et basilic – 18

Tomato sauce, fresh buffalo mozzarella and basil (1a, 7a)

## **Siciliana**

Sauce tomate, mozzarella de buffle fraîche, anchois, câpres et olives – 20

Tomato sauce, fresh buffalo mozzarella, anchovies, capers and olives (1a, 4a, 7a)

## **Diavola**

Sauce tomate, mozzarella de buffle fraîche, salami épicé et fromage gorgonzola – 23

Tomatensauce, frische Büffel–Mozzarella, spicy salami and gorgonzola cheese (1a, 7a)

## **Salmone**

Saumon fumé, oignon rouge, fromage mascarpone et crème d'avocat – 23

Smoked salmon, red onion, mascarpone cheese and avocado cream (1a, 4a, 7a)

## **Vegetariana**

Sauce tomate, mozzarella de buffle, aubergine, courgettes et poivrons – 18

Tomato sauce, buffalo mozzarella, aubergines, zucchini and peppers (1a, 7a)



# Dessert maison

---

## Homemade dessert

Tarte au chocolat avec cœur fondant et glace à la pistache – 13  
Chocolate cake with melting heart and pistachio ice cream (1a, 7a)

Frais Zabaione avec glace à la vanille (*15 min. de préparation*) – 14  
Zabaione with Vanilla ice cream (*15 min. preparation*) (3a)

Tiramisù classique – 9  
Classical Tiramisù (1a, 3a, 7a)

Panna cotta aux fraises – 10  
Strawberry Panna cotta (4a, 7a)

Sélection de glaces artisanales de Gelateria "I love Gelato" Sementina – 3.50  
Selection of homemade ice creams from "Gelateria I love Gelato" Sementina



# Provenance

---

## Viande

Porc	Suisse
Boeuf/veau	Suisse, Allemagne
Agneau	Irlande
Charcuterie	Suisse, Italie
Poulet	Suisse, Brésil
Lapin	Italie

## Meat

Pork	Switzerland
Beef/veal	Switzerland, Germany
Lamb	Ireland
Cold cuts	Switzerland, Italy
Chicken	Switzerland, Brasil
Rabbit	Italy

## Poisson

Thon	FAO 61
Saumon	Norvège
Poulpe	FAO Alfa 3
Noix S.-Jacques	Japon

## Fish

Thuna	FAO 61
Salmon	Norway
Octopus	FAO Alfa 3
Scallops	Japan

