



RISTORANTE
INTERNAZIONALE
Levante & Grill 800°C

Rassegna d'autunno

Herbst

Battuta di capriolo con ribes, castagne agrodolci e chips di polenta – 24

Reh-Tartare mit Johannisbeeren, süss-sauren Kastanien und Polenta-Chips (8a)

Pan brioche con terrina di cervo e castagne e composta di fichi – 22

Brioche-Brot mit Hirsch und Kastanien Terrine und Feigenkompott (1a, 3a, 7a, 8a)

Tagliatelle fresche ai porcini – 24

Hausgemachte Tagliatelle mit Steinpilzen (1a, 3a)

Ravioli di zucca e ricotta al burro e salvia con polvere di amaretto – 24

Kürbis-Ricotta-Ravioli mit Butter, Salbei und Amaretto-Pulver (1a, 3a, 7a)

Risotto alle castagne e fondo bruno – 23

Risotto mit Kastanien und brauner Sauce (7a, 8a, 9a)

Filetto di maialino bardato con salsa all'uva, purea di porri e patate e spinacino ripassato – 36

Schweinefilet mit Speck, Traubensauce, Lauch-Kartoffelpüree und gebratener Spinat (7a, 8b)

Filetto di cervo con chutney ai frutti rossi e i suoi contorni – 38

Hirschfilet mit roten – Früchten – Chutney und Beilagen (1a, 3a, 7a)



Antipasti da condividere

Vorspeise zum Teilen



Selezione di affettati regionali e sott'aceti – 28

Auswahl vom regionalen Aufschnitt und eingelegtes Gemüse (7a)



Selezione di affettati e formaggi regionali con miele, mostarde e noci – 30

Auswahl vom regionalen Aufschnitt und Käse mit Honig, Mostrade und Nüssen (7a)

Tris di meze con pane pita – 18

Crema di avocado, hummus e Baba Ganoush

Meze Degustation mit Fladenbrot

Avocadocrema, Hummus und Baba Ganoush (1a, 7a)

Variazione di pizzettine fritte – 18

Mozzarella e salsa ai tre pomodori,

Crema di broccoli, acciughe e stracciatella

Ragù di cinghiale

Frittierte Pizza Degustation

Mozzarella und Tomaten-Sauce von drei Tomaten-Sorten

Brokkoli – Creme, Sardellen und Stracciatella – Käse

Wildschwein – Ragout (1a, 7a, 9a)



Meze

Crema di avocado con yogurt ticinese, basilico e peperoncino – 7

Avocadocrema mit Tessiner Joghurt, Basilikum und Chili (7a)

Pita con yogurt ticinese e aglio – 7

Fladenbrot mit Tessiner Joghurt und Knoblauch (1a, 7a, 8a)

Caprese di Bufala con melone Cantalupo – 9

Büffel – Mozzarella mit Cantalupo Melone (7a)

Bastoncini di polenta frita con salsa Amba - 8

Knusprige Polenta – Sticks mit Amba-Sauce (7a, 9b, 10a)

Hummus di ceci – 6

Kicherebsen – Hummus (8a,11a)

Riso libanese al burro – 6

Libanesischer Butterreis (1a, 7a)

Couscous con erbe fresche, datteri, carote e sedano – 8

Couscous – Salat mit Kräutern, Datteln, Karotten und Stangensellerie (1a, 9a)

Patatine dolci fritte con salsa allo yogurt ticinese e melograno – 7

Süßkartoffel Pommes – Frites mit Tessiner Joghurt-Sauce und Granatapfel (7a)



Baba Ganoush – Crema di melanzane ticinesi grigliate con sesamo – 7

Baba Ganoush – Gegrillte Tessiner Auberginen-Creme mit Sesam (11b)



Verdure grigliate con una marinata di olio d'oliva alle erbe – 6

Grillgemüse an Kräuter – Olivenölmarinade



Pasta fresca

Hausgemachte Pasta

Orecchiette con crema di broccoli, stracciatella, acciughe e pan grattato – 21

Orecchiette mit Brokkolicreme, Stracciatella – Käse, Sardellen und Semmelbrösel (1a, 3a, 7a)

Risotto allo zafferano con finferli croccanti – 25

Safranrisotto mit knusprigen Pfifferlingen (7a, 9b)

Spaghetti alla carbonara – 23

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

Rigatoni con salsa ai tre pomodori e basilico – 20

Rigatoni mit Tomaten – Sauce von drei Tomaten-Sorten und Basilikum (1a, 7a)

Ravioli di patate e provola su fonduta di scamorza e radicchio – 24

Kartoffel – Provolakäse – Ravioli mit Scamorzakäse – Creme und Radicchio (1a, 3a, 7a)

Spaghetti alle vongole e bottarga – 24

Spaghetti mit Venusmuscheln und “Bottarga” (1a, 3a, 4a, 14a)



Gnocchi di polenta al Merlot del Ticino e luganighetta – 24

Polenta – Gnocchi mit Tessiner Merlot und Luganighetta (1a, 7a)

Tagliatelle al ragù di cinghiale – 24

Tagliatelle mit Wildschwein - Ragout (1a, 3a, 7a, 9a)



Grill 800°C

Carne – Fleisch

180g “Chain Steak” di manzo svizzero selezionato a mano – 29
180g Handverlesenes Schweizer Rindfleisch “Chain Steak”

180g Filetto di manzo – 36
180g Rindsfilet



Mezzo polletto grigliato (Azienda agr. Claudio Guerra) con salsa Tzatziki – 28
Halbes Huhn gegrillt (Bauernhof Claudio Guerra) mit Tzatziki – Sauce (7a)

Pesce – Fisch

Trancio di salmone “Swiss Lachs Lostallo” con maionese al timo – 32
Lachsfilet “Swiss Lachs Lostallo” mit Thymian – Mayonnaise (4a)

Tataki di tonno rosso con salsa agli agrumi e soia – 30
Thunfisch Tataki mit Zitrus – und Sojasauce (4a, 6a)

Scegliete le nostre Meze per accompagnare i piatti.

Wählen Sie unsere Meze als Begleitung zu den Gerichten.



Burgers

Internazionale – 23

180g di carne di Fassona speziata al pepe della Tasmania, cheddar, bacon, avocado, pomodoro, insalata iceberg e salsa BBQ dello Chef

180g Fleisch vom Fassona-Rind gewürzt mit Pfeffer aus Tasmanien, Cheddar, Speck, Avocado, Tomaten, Eisbergsalat und BBQ Sauce vom Chef (1a, 7a)

Vegano – 21

“Burger vegano”, avocado, pomodoro, cipolla e maionese vegana

“Veganer Burger”, Avocado, Tomaten, Zwiebeln und vegane Mayo (1a, 6a, 9b)

Pulled pork – 23

Maiale sfilacciato, cetriolini, cavolo rosso e salsa barbecue

Pulled Pork mit Gewürzgurken, Rotkohl und BBQ Sauce (1a)

Pollo – 22

Petto di pollo panato, insalata iceberg, pomodori secchi e salsa tartara

Paniert Pulethrust, Eisbergsalat, getrocknete Tomaten und Tartar-Sauce (1a)

Salmone – 25

Pane al nero di seppia, burger di salmone, crema di avocado e lime, pomodoro e cipolla

Tintenfischtinte - Brot, Lachsburger, Avocado – Limetten – Creme, Tomaten und Zwiebeln (1a, 4a)

Contorni oltre le Meze – Beilagen zu den Meze

Patate fritte, insalata verde o insalata mista – 5

Pommes frites, grüner Salat oder gemischter Salat



Vegano

Risotto allo zafferano e finferli croccanti mantecato al burro di cacao – 23
Safranrisotto mit knusprigen Pfifferlingen und Kakaobutter (7a)



Melanzana del Piano di Magadino farcita con caponata siciliana – 20
Aubergine aus dem Piano di Magadino, gefüllt mit sizilianischer Caponata

Pinsa romana

Margherita

Pomodoro, mozzarella di bufala fresca e basilico – 18
Tomatensauce, frische Büffel-Mozzarella und Basilikum (1a, 7a)

Siciliana

Pomodoro, mozzarella di bufala fresca, acciughe, capperi e olive – 20
Tomatensauce, frische Büffel-Mozzarella, Sardellen, Kapern und Oliven (1a, 4a, 7a)

Bologna

Mortadella di Bologna, burrata e granella di pistacchio – 23
Mortadella aus Bologna, Burrata-Mozzarella und geriebene Pistazien (1a, 7a, 8a)

Salmone

Salmone affumicato, cipolla rossa, mascarpone e crema di avocado – 23
Geräucherter Lachs, rote Zwiebel, Mascarpone und Avocado-creme (1a, 4a, 7a)

Vegetariana

Pomodoro, mozzarella di bufala, melanzane, zucchini e peperoni – 18
Tomatensauce, Büffel-Mozzarella, Aubergine, Zucchini und Paprika (1a, 7a)



Dessert

Tortino al cioccolato al profumo di cardamomo con cuore fondente e gelato alla vaniglia – 13
Schokoladen–Kardamomkuchen mit flüssigem Kern und Vanilleeis (1a, 7a)

Rocher al Gianduia – 12
Gianduia – Schokolade Rocher (1a, 3a, 7a, 8b)

Crostatina alla crema di castagne e cioccolato – 12
Kastanien – und Schokoladen Torte (1a, 3a, 7a, 8a)



Cheesecake al Büscion e frutti di bosco – 13
Büscionkäse – Cheesecake mit roten Beeren (1a, 7a, 8b)

Torta caprese alla zucca e cioccolato bianco con salsa alla vaniglia – 12
Caprese – Torte mit Kürbis, weisser Schokolade und Vanillesauce (3a, 7a, 8a)



Gelati artigianali – “Gelateria I love gelato” Sementina – 3.50
Auswahl an hausgemachtem Eis “Gelateria I love Gelato” Sementina



Provenienza

Herkunft

Carne

Maiale	Svizzera
Manzo	Svizzera, Germania
Vitello	Svizzera
Salumeria	Svizzera
Pollo	Svizzera, Brasile
Selvaggina	Nuova Zelanda, Polonia

Fleisch

Schwein	Schweiz
Rind	Schweiz, Deutschland
Kalb	Schweiz
Aufschnitt	Schweiz
Poulet	Schweiz, Brasil
Hirsche, Rehe, Wildschweine	Neuseeland, Polen

Pesce

Tonno	FAO 71
Salmone	Svizzera, Norvegia
Vongole	Italia
Bottarga	Italia

Fisch

Thunfish	FAO 71
Lachs	Schweiz, Norwegen
Muscheln	Italien
Bottarga	Italien

