



RISTORANTE
**INTER
NAZIO
NALE**



Proposte autunnali

Herbstvorschläge

Crema di zucca con crostini di pane – 14

Kürbiscreme mit Brotcroutons (1a, 7b)



Risotto al Merlot e mirtilli, mantecato al Gottardo – 25

Merlot- und Heidelbeer-Risotto mit Gottardo-Käse (1b, 7a)



Ravioli di zucca con ragù di salsiccia ticinese e cialda di parmigiano – 23

Kürbisravioli mit Tessiner Wurstragout und Parmesanwaffel (1b, 3a)



Risotto alla zucca e funghi porcini – 24

Kürbis-Risotto mit Steinpilzen und Olivenöl (1b)

Tagliatelle all'uovo con ragù di lepore e cialda di parmigiano croccante – 24

Eiertagliatelle mit Hasenragout und knuspriger Parmesanwaffel (1a, 3a, 7a)

Raviolone di polenta e Moltrasio su riduzione di manzo con straccetti di brasato al Merlot – 25

Polenta und Moltrasio-Käse-Ravioli auf Rindfleischreduktion mit

Merlot-Rinderschmorbraten Streifen (1a, 3a, 7a)


Filetto di cervo con spätzli, cavolo rosso brasato, castagne glassate e cavoli di Bruxelles – 39

Hirschfilet mit Spätzli, geschmortem Rotkraut, glasierten Marroni und Rosenkohl (1b)




Antipasti

Vorspeise

 Selezione di affettati e formaggi regionali con miele, mostarda e noci – 30
Auswahl an regionalen Aufschnitt und Käsesorten mit Honig, Senfrüchte und Nüssen (1b, 7a, 8a, 10a)



 **Tris di meze con pane pita – 21**
Crema di avocado, hummus e patatine fritte dolci
Tris von Meze mit Pitabrot
Avocadocreame, Hummus und Süsskartoffel Pommes-Frites (1a, 7a)

Uovo croccante in doppia cottura su fonduta al Lucendro e spinacino croccante – 15
Knuspriges doppelt gekochtes Ei, Lucendro-Käse-Fondue und knuspriger Spinat (1a, 3a, 7a)

Insalata verde – 8
Grüner Salat


Insalata mista – 10
Gemischter Salat


 Le nostre specialità / Unsere Spezialitäten



Primi piatti

Erster Gang

 Tagliatelle ai porcini – 24
Tagliatelle mit Steinpilzen (1a, 3a, 7a)

 Spaghetti alla carbonara – 23
Spaghetti Carbonara (1a, 3a, 7a)

Parmigiana di melanzane – 21
Auberginen-Parmigiana (1a, 3a, 7a)

Bowls

Caesar salad con bocconcini di pollo grigliato e scaglie di parmigiano – 19
Caesar-Salat mit gegrillten Hähnchen und Parmesanspänen (1a)

Riso giapponese con gamberi, pomodorini, carote, cavolo rosso, mandorle tostate e salsa agli agrumi – 21
Japanischer Reis, Garnelen, Kirschtomaten, Karotten, Rotkohl, Mandeln und Zitrusauce (1b, 4a, 8a, 10a)

Riso giapponese con pollo, avocado, iceberg, mais, pomodorini e salsa teryaki – 22
Japanischer Reis, Poulet, Avocado, Eisberg Salat, Mais, Kirschtomaten, Teryaki Sauce (10a, 1b)

Riso giapponese, tonno fresco marinato con salsa di soia e lime, edamame, yogurt greco, cipolle di tropea caramellate, pesca e melograno – 23
Japanischer Reis, frischer Thunfisch mariniert in Soja und Limette Sauce, Edamame, griechischer Joghurt, karamellierte Zwiebeln, Pfirsich und Granatapfel (1b, 4a, 7a, 10a)



Riso Giapponese, tofu, edamame, ravanelli, mele e maionese vegana alle olive – 22
Japanischer Reis, geräucherter Tofu, Edamame, Äpfel und vegane Olivenmayo (1b, 9a, 13a)




Secondi piatti di carne

Fleisch-Gerichte

 **Burger Internazionale – 29**
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, 10a) (1a, 3a, 7a)

 180g “Chain Steak” di manzo svizzero selezionato a mano – 35
180g Handverlesenes Schweizer Rindfleisch “Chain Steak” (1b) 


Roastbeef di magatello di manzo tiepido con la sua salsa – 32
Lauwarmes Roastbeef mit seiner Bratensauce (1a, 3a, 7a, 9a, 5b, 11b)

Brasato di manzo al Merlot ticinese con polenta rustica del mulino di Bruzella – 32 (1a, 7a, 12a) 
Geschmortes Rindfleisch mit Tessiner Merlot und rustikaler Polenta aus der Bruzella Mühle

Sminuzzato di vitello alla zurighese con champignon e purea di patate – 33
Zürcher Geschnetzeltes mit Champignons und Kartoffelpüree (1a, 7a)

Secondi piatti di pesce

Fisch-Gerichte

 **Tataki di tonno rosso con salsa agli agrumi e soia a parte – 36**
Tataki aus rotem Thunfisch mit Zitrusfrüchten und Sojasauce an der Seite (1a, 4a, 6a, 7a, 11a)

Salmone norvegese con carpaccio di zucchine e salsa all’arancia a parte – 30
Norwegischer Lachs mit Zucchini-Carpaccio und Orangensauce an der Seite (1b, 4a)



Vegano

Vegan



Vegan Burger – 29

Burger vegano (piselli, riso, olio di cocco), avocado, pomodoro, cipolla e maionese vegana (1a, 11a)
Veganer Burger (Erbsen, Reis, Kokosnussöl, Rapsöl), Avocado, Tomaten, Zwiebeln und Vegane Mayo

Risotto alla zucca e funghi porcini mantecato all'olio EVO – 24

Kürbis-Risotto mit Steinpilzen und Olivenöl (1b)

Crema di zucca con crostini di pane – 14

Kürbiscreme mit Brotcroutons (1b)



Contorni - Beilage

Un contorno a scelta è incluso nel prezzo dei secondi piatti, ogni porzione aggiuntiva CHF 6.-

Eine Beilage Ihrer Wahl ist in den Hauptgangpreis inbegriffen, jede weitere Portion CHF 6.-

Patatine fritte

Pommes-Frites (1a)

Patatine fritte dolci con yogurt, melograno e prezzemolo

Süßkartoffel Pommes-Frites mit Joghurt, Granatapfel und Petersilie (1a,7a)

Verdure grigliate con una marinata di erbe e olio EVO

Gegrilltes Gemüse an Kräuter-Olivenölmarinade (1b)



Crema di avocado o di hummus fatta in casa

Hausgemachte Avocado- oder Hummuscreme (1b)

Piccola insalata verde o mista

Kleiner grüner oder gemischter Salat



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 – 22

Tomatensauce, frische Büffel-Mozzarella, Sardellen, Kapern und Oliven (1a, 4a, 7a)

DIAVOLA

Pomodoro, mozzarella di bufala fresca, salame piccante e gorgonzola – 23

Tomatensauce, frische Büffel-Mozzarella, scharfe Salami und Gorgonzola-Käse (1a, 7a)

PARMIGIANA

Pomodoro, mozzarella di bufala, melanzane grigliate e scaglie di parmigiano – 20

Tomatensauce, frische Büffel-Mozzarella, gegrillte Auberginen und Parmesanspäne (1a, 3a, 7a)

CRUDO


Pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto crudo e pomodori secchi – 24


Tomatensauce, frische Büffel-Mozzarella, Rohschinken und getrocknete Tomaten (1a, 7a)




Dessert fatti in casa

Hausgemachte Desserts

 Tortino al cioccolato dal cuore fondente con gelato al pistacchio – 13
Hausgemachter Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Pistazieneis (1a, 3a, 7a)

 Tiramisù classico – 9
Klassisches Tiramisù (1a, 3a, 7a)

Crème brûlée – 10
Crème brûlée (1b, 7a)

Strudel di mele con castagne e salsa alla vaniglia – 10 
Apfelstrudel mit Kastanien und Vanillesauce (1a, 3a, 7a)

Selezione di gelati artigianali della gelateria “I love gelato” di Sementina – 3.50
Auswahl an hausgemachten Eis von der Gelateria “I love Gelato”, Sementina (1b, 7a, 8a, 3a)

Tutti i prezzi sono in CHF, IVA inclusa.
Alle Preise sind in CHF, inkl. MwSt.



Provenienza

Herkunft

Carne

Maiale	Svizzera
Manzo/vitello	Svizzera, Germania
Salumeria	Svizzera, Italia
Pollo	Italia, Brasile
Lepre	Italia
Cervo	Nuova Zelanda
Capriolo	Francia

Pesce

Tonno	FAO 61
Salmone	Norvegia
Gamberoni	Argentina

Fleisch

Schwein	Schweiz
Rind/Kalb	Schweiz, Deutschland
Aufschnitt	Schweiz, Italien
Poulet	Italien, Brasil
Hase	Italien
Hirsch	Neuseeland
Reh	Frankreich

Fisch

Thunfish	FAO 61
Lachs	Norwegen
Garnelen	Argentina

