

Rassegna degli asparagi

Spargel-Spezialitäten

Uovo croccante in doppia cottura su fonduta al Lucendro e asparagi trifolati – 15
Knuspriges doppelt gekochtes Ei, Lucendro-Käse-Fondue und sautierter Spargel (1a, 3a, 7a, 1b)

Crema di asparagi con crostini di pane tostato – 13
Spargel Cremesuppe mit Brotcroûtons (1a, 1b)

Insalatona di asparagi tiepida con salmone affumicato e salsa all'olio e arancia – 25
Lauwarmer Spargelsalat mit Räucherlachs und Öl-Orangen-Sauce (4a, 1b)

Risotto agli asparagi mantecato alla Tremola con pepe della Valle Maggia – 23
Spargelrisotto mit Tremola-Käse angerührt und Valle Maggia Pfeffer (1b, 7a)

Ravioloni agli asparagi con burro, salvia, pomodorini confit e asparagi trifolati – 24
Spargelravioli mit Salbeibutter, Confit-Tomaten und sautierter Spargel (1a, 3a, 7a, 1b)

Asparagi alla parmigiana – 19
Spargel mit Parmesankäse (7a, 1b)

Asparagi alla milanese – 22
Maländer Spargel mit Spiegelei (3a, 7a, 1b)

Branzino diliscato con patate rosolate e asparagi saltati – 34
Entgräteter Wolfsbarsch mit Bratkartoffeln und sautierter Spargel (4a, 7a, 1b)

Antipasti

Vorspeise



Tagliere misto di salumi e formaggi con sottaceti – 30

Gemischte Wurst- und Käseplatte mit eingelegtem Gemüse (1b, 7a)



Carpaccio di polpo all'olio e limone con insalatina di finocchi e arance – 21

Oktopus-Carpaccio in Olivenöl und Zitrone mit Fenchel und Orangensalat (1b, 4a)

Caesar salad con bocconcini di pollo grigliato e scaglie di parmigiano – 20

Caesar-Salat mit gegrilltem Hähnchen und Parmesanspänen (1a)

Insalata caprese di pomodori e mozzarella di bufala – 18

Caprese Salat mit Tomaten und Büffelmozzarella (1a, 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)

Tagliatelle al pesto – 20
Tagliatelle mit Pesto (1a, 7a)

Gnocchi fatti in casa al ragù di luganighetta ticinese – 23
Hausgemachte Gnocchi mit Tessiner Luganighetta-Ragout (1a, 3a, 7a)



Bowls

Riso giapponese con gamberi, pomodorini, carote, cavolo rosso, mandorle tostate, 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, pera e melograno – 23
Japanischer Reis, frischer Thunfisch mariniert in Soja und Limette Sauce, Edamame, griechischer Joghurt, karamellisierte Zwiebeln, Birne und Granatapfel (1b, 4a, 7a, 10a)

Riso giapponese con tofu, avocado, iceberg, mais, pomodorini e salsa teryaki – 22
Japanischer Reis, Tofu, Avocado, Eisberg Salat, Mais, Kirschtomaten, Teryaki Sauce (1b, 9a, 13a)



Secondi piatti

Hauptgerichte

-  **Burger Internazionale – 29**
180g di carne di Fassona speziata al pepe della Tasmania, cheddar, bacon, avocado, pomodoro, insalata iceberg e salsa BBQ dello Chef con patatine fritte
180g Fassona-Rindfleisch, gewürzt mit tasmanischem Pfeffer, Cheddar, Speck, Avocado, Tomaten, Eisbergsalat, Chef's BBQ-Sauce und Pommes Frites (1a, 7a, 10a)
-  180g "Chain Steak" di manzo svizzero selezionato a mano con verdure grigliate e patatine fritte – 35
180g Handverlesenes Schweizer Rindfleisch "Chain Steak" mit Grillgemüse und Pommes Frites (1b)
-  Roastbeef di magatello di manzo tiepido con la sua salsa e patatine fritte – 32
Lauwarmes Roastbeef mit seiner Bratensauce und Pommes Frites (1a, 3a, 7a, 9a, 5b, 11b)
- 200g Filetto di manzo al pepe verde con verdure grigliate e patatine fritte – 43
200g Rinderfilet mit Grünpfeffer Sauce, Grillgemüse und Pommes Frites (1b)
- 200g Paillard di vitello con verdure grigliate e patatine fritte – 38
200g Kalbspaillard mit Grillgemüse und Pommes Frites (1b)
- Cordon bleu di maiale con formaggio Gottardo e patatine fritte – 34
Schweins-Cordon-Bleu mit Gotthard-Käse und Pommes Frites (1a, 3a, 7a)
-  Tataki di tonno rosso con verdure grigliate e salsa agli agrumi e soia a parte – 36
Roter Thunfisch Tataki mit Grillgemüse und Zitrusfrüchten-Sojasauce (1a, 4a, 6a, 7a, 11a)



Vegano

Vegan

Crema di asparagi con crostini di pane – 13
Spargel-Cremesuppe mit Brotroutons (1a)



Vegan Burger – 29

Burger vegano (piselli, riso, olio di cocco), avocado, pomodoro, cipolla, maionese vegana e patatine fritte

Veganer Burger (Erbsen, Reis, Kokosnussöl), Avocado, Tomaten, Zwiebeln, Vegane Mayo und Pommes Frites (1a, 11a)

Falafel di ceci su crema di barbabietole con verdure grigliate e salsa allo yogurt – 20

Kichererbsen-Falafel auf Roter Bete-Creme mit gegrilltem Gemüse und Joghurtsauce (1b, 6a, 9b, 10a, 11a)

Tofu ai funghi porcini con riso giapponese – 20

Tofu mit Steinpilzen und japanischem Reis

Specialità della casa – min 2 persone

Hausspezialitäten - Mindestens 2 Personen

200g Tartare del Gerry – 35 pp

Tartare di manzo servita con pane tostato, burro e patatine fritte. (1a, 3a, 4a, 7a, 10a)

Rindertartar serviert mit Toast, Butter und Pommes frites.

Servita da martedì a sabato la sera, sabato anche a pranzo.

Abends von Dienstag bis Samstag, am Samstag auch mittags.

Fondue moitié-moitié – 26 pp

Servita con pane, patate novelle e sottaceti. (7a)

Serviert mit Brot, Kartoffeln und Essiggemüse.



Pinsa romana



MARGHERITA

Pomodoro, mozzarella di bufala fresca e basilico – 18

Tomatensauce, frische Büffel-Mozzarella und Basilikum (1a, 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 gratinierte und Scaglie di Parmigiano – 20

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

CRUDO

Pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto crudo und getrocknete Tomaten – 24

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



Dessert fatti in casa

Hausgemachte Desserts

 Tortino al pistacchio dal cuore fondente con gelato alla vaniglia – 13
Pistazien-Törtchen mit flüssigem Kern und Vanilleeis (1a, 3a, 7a, 8a)

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

Mousse al cioccolato con coulis al lampone – 9
Schokoladen-Mousse mit Himbeer-Sauce (3a, 7a)

Millefoglie con crema chantilly e fragole – 10
Millefeuille mit Vanille-Sahnecreme und Erdbeeren (1a, 3a, 7a)

Selezione di gelati artigianali della gelateria “I love gelato” di Sementina – 3.50
Eissorten aus eigener Produktion der Eisdiele „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

Fleisch

Schwein	Schweiz
Rind/Kalb	Schweiz, Deutschland
Aufschnitt	Schweiz, Italien
Poulet	Italien, Brasil

Pesce

Tonno	FAO 77
Salmone	Norvegia
Gamberoni	Argentina

Fisch

Thunfish	FAO 77
Lachs	Norwegen
Garnelen	Argentina

Pane

Pane fresco	Svizzera
Focaccia	Fatta in casa
Pinsa	Italia

Bread

Frisches Brot	Schweiz
Focaccia	Hausgemacht
Pinsa	Italien

