


Antipasti


Vorspeise


-  **Tris di meze con pane pita – 21**
Crema di avocado, hummus e patatine fritte dolci
- Tris von Meze mit Pitabrot**
Avocadocrema, 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)
- Carpaccio di polpo all'olio e limone con insalatina di finocchi e arance – 21
Oktopus-Carpaccio mit Fenchel-Orangensalat (4a)
- Crema di piselli con capesante saltate – 16
Erbsencreme mit sautierten Jakobsmuscheln (4a, 14a)
- Insalata verde – 8
Grüner Salat
- Insalata mista – 10
Gemischter Salat



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 ragù di coniglio con il suo jus – 24
Kaninchenragout Tagliatelle und seinem Jus (1a)

Pizzoccheri gratinati – 22
Pizzoccheri Gratin (1a, 7a)

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

Ravioli ripieni di stracotto di manzo al vino rosso, fonduta di taleggio e riduzione di vino rosso – 25
Ravioli gefüllt mit Rindergulasch mit Taleggio-Käsefondue und Rotweinreduktion (1a, 9a)

Risotto con bisque di crostacei, gamberi e capesante saltate – 26
Risotto mit Muschelbisque, Krabben und sautierte Jakobsmuscheln (4a, 14a)

Bowls

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

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 teryiaki – 22
Japanischer Reis, Poulet, Avocado, Eisberg Salat, Mais, Kirschtomaten, Teryiaki 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 teryiaki – 22
Japanischer Reis, Tofu, Avocado, Eisberg Salat, Mais, Kirschtomaten, Teryiaki Sauce (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)
-  180g “Chain Steak” di manzo svizzero selezionato a mano, contorno a scelta – 35 
180g Handverlesenes Schweizer Rindfleisch “Chain Steak” (1b)
-  Roastbeef di magatello di manzo tiepido con la sua salsa, contorno a scelta – 32
Lauwarmes Roastbeef mit seiner Bratensauce (1a, 3a, 7a, 9a, 5b, 11b)
- 200g Filetto di manzo ai funghi porcini con patate novelle rosolate al rosmarino – 43 
200g Rinderfilet mit Steinpilzen und Rosmarin-Babykartoffeln (1b)
- 180g Bocconcini di filetto di manzo alla Stroganoff con purea di patate – 43
180g Rindsgeschnetzelttes “Stroganoff” mit Kartoffelpüree (1b, 7a)
- Guancia di vitello al Merlot con polenta rustica del mulino di Bruzella – 42 
Kalbsbacke mit Tessiner Merlot und rustikaler Polenta aus der Bruzella Mühle (1b)
- Costolette di agnello con purea di patate mantecato all’aglio nero – 35
Lammkoteletten mit schwarzem Knoblauch-Kartoffelpüree (1b)

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 à part (1a, 4a, 6a, 7a, 11a)
- Code di gamberi sgusciati al curry con timballo di riso basmati – 30
Geschälte Curry-Garnelenschwänze mit Basmati-Reis (1b, 2a)



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), Avocado, Tomaten, Zwiebeln und Vegane Mayo

Risotto con crema di zucchine mantecato all'olio EVO – 21

Zucchini-creme-Risotto mit Olivenöl

Crema di zucchine con crostini di pane – 13

Zucchini-Creme mit Brotcroutons (1a)



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

Rote-Bete-Falafel mit gegrilltem Gemüse und Joghurtsauce (1b, 6a, 9b, 10a, 11a)

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-Olivenölmarmade (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)

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 Parmigiano – 20

Tomatensauce, frische Büffel–Mozzarella, gegrillte Auberginen und Parmesanspäne (1a, 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 caramel – 8
Crème caramel (3a, 7a)

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



Selezione di gelati artigianali della gelateria “I love gelato” di Sementina – 3.50
Auswahl an hausgemachtem 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
Agnello	Nuova Zelanda
Coniglio	Italia
Pollo	Italia, Brasile

Fleisch

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

Pesce

Tonno	FAO 77
Salmone	Norvegia
Gamberoni	Argentina
Capesante	FAO 21

Fisch

Thunfish	FAO 77
Lachs	Norwegen
Garnelen	Argentina
Jakobsmuscheln	FAO 21

Pane

Pane fresco	Svizzera
-------------	----------

Bread

Frisches Brot	Schweiz
---------------	---------

