

ANTIPASTI, PER INIZIARE CON DELICATEZZA

Unsere "Antipasti"

<i>BUSCION DI CAPRA DELLA VALLE MAGGIA CAMELLATO RADICCHIO MARINATO E PUREA DI PERE</i>	24.-
Karamelisierter Ziegenkäse-Buscion aus dem Valle Maggia Marinierter Radicchio und Birnenpüree	
<i>CARPACCIO DI RICCIOLA, GALLINACCI MARINATI, MAIONESE AL AGLIO NERO E FOGLIE DI CAPPERO</i>	26.-
Carpaccio von der Bernstein-Makrele, marinierte Pfifferlinge Mayonnaise mit schwarzem Knoblauch und Kapernblätter	
<i>INSALATA DI ASTICE, AVOCADO LATTUGA CON DRESSING AL MIELE</i>	34.-
Hummersalat, Avocado Kopfsalat mit Honig-Dressing	
<i>VITELLO COTTO A BASSA TEMPERATURA, CARCIOFI E PARMIGIANO</i>	27.-
Bei niedriger Temperatur gegartes Kalbfleisch Artischocken und Parmesan	
<i>TERRINA DI FEGATO D' ANATRA, PANE BRIOCHE CASERECCIO CHUTNEY AI FIGHI E MANDORLE</i>	29.-
Entenleber-Terrine, Hausgemachtes Brioche-Brot Feigen-Chutney und Mandeln	
<i>INSALATA VERDE</i>	9.-
Grüner Salat	
<i>INSALATA MISTA ALBARELLA</i>	14.-
Gemischter Salat "Albarella"	
<i>INSALATA MIMOSA, UOVA SPECK E SEMI DI ZUCCA</i>	14.-
Salat "Mimosa" mit Eiern, Speck und Kürbissamen	

PRIMI PIATTI

Unsere Vorspeisen

*1/2 porz.

RISOTTO ALLA ZUCCA, BLU DELLA VALLE MAGGIA E NOCI

Kürbis-Risotto mit Blaukäse aus dem Valle Maggia und Nüssen

17.--

24.—

SPAGHETTI CASERECCI ALLE VONGOLE E BOTTARGA DI MUGGINE

Hausgemachte Spaghetti mit Venusmuscheln
und getrockneten Meeräsche-Rogen

24.--

33.--

AGNOLOTTI RIPIENI DI OSSOBUCO GLASSATO, VELLUTATA ALLO ZAFFERANO

Hausgemachte Agnolotti, gefüllt mit glasierter Kalbshaxe,
sämige Safran-Sauce

24.--

33.—

GNOCCHI DI PATATE AL RAGU DI CINGHIALE

Kartoffel-Gnocchi mit Wildschwein-Ragôut

17.--

26.--

BISQUE DI ASTICE, SOFFICI GNOCHETTI DI PESCE DI MARE

Hummer-Bisque mit luftigen Meeresfische-Gnocchetti

14.--

LE DELIZIE DEL LAGO E DEL MARE Die Köstlichkeiten aus dem See und dem Meer

POLPO ALLA PIASTRA, CREMA DI PATATE, FAGIOLINI VERDI E GRANELLA DI PANE CROCCANTE CON OLIVE

Gebratener Tintenfisch, Kartoffelcrème, grüne Bohnen
und knusprige Brotkrümel mit Oliven

49.--

TRANCIO DI LUCCIOPERCA IN CROSTA DI PATATE, LETTO DI VERZE ALLA CREMA

Zander-Schnitte in Kartoffelkruste auf einem Rahm-Wirsing-Bett

47.--

PROPOSTE DI PESCE FRESCO DEL GIORNO PER 1 o 2 PERSONE SECONDO L'OFFERTA DEL MERCATO

Je nach Marktangebot: ganzer frischer Fisch für 1 oder 2 Personen

prezzo del giorno
zum Tagespreis

LE NOSTRE CARNI Unsere Fleischgerichte

SCALOPPINE DI CAPRIOLO IN SALSA CREMOSA AI FUNGHI CON LE GUARNIZIONI AUTUNNALI

Rehschnitzel in cremiger Pilzsauce mit herbstlicher Garnitur

49.-

FILETTI DI AGNELLO ARROSTITI, POLENTA BIANCA E CARCIOFI

Gebratene Lammfilets, weiße Polenta und Artischocken

48.-

COSTOLETTA DI VITELLO 250 GR. SERVITA SU PIETRA LAVICA CON BURRO SPEZIATO, VERDURE E PATATE FRITTE

Kalbs-Kotelett (250g) auf einem Lavastein serviert,
Kräuterbutter, Gemüse und Pommes Frites

54.-

CHÂTEAU-BRIAND CON SALSA BERNESE, PATATE NOVELLE E VERDURA (2 pers./ca. 30 min.)

Châteaubriand mit Béarnaise-Sauce,

Neuen Kartoffeln und Gemüse (2 Pers./ca. 30 min.)

per/pro Pers.

60.-

PER CHIUDERE CON UN TOCCO DI DOLCEZZA
Unsere Desserts

VARIAZIONE ALLE CASTAGNE E FICHI

Variation von Kastanien und Feigen

16.-

GRATIN DI FRUTTA CON GELATO ALLA VANIGLIA

Früchte-Gratin mit Vanille-Glacé

15.-

MOUSSE AI TRE CIOCCOLATI E ZABAGLIONE FREDDO

ALLA PERA WILLIAMS

Mousse von 3 verschiedenen Schokoladen,
Kalte Zabaione mit Williams-Birnen

14.-

ASSAGGIO DI FORMAGGI TICINESI DEI NOSTRI ALPEGGI,

MOSTARDA E PANE CASERECCIO NOCI E FICHI

Tessiner Käseteller, Senfrüchte, hausgemachtes Nuss-Feigenbrot

16.-

GELATI E SORBETTI ARTIGIANALI DI ASCONA

Asconeser Glacé und Sorbet nach Ihrem Geschmack (pro Kugel)

Sorbet: Zitrone, Mango

Glacé: Schokolade, Vanille, Walnuss, Kastanien

4.--

VINI DA DESSERT – DESSERTWEIN

	3/8	5/10
<i>Domus Aurea</i> (Albana Passito) 2011 Stefano Ferrucci,		52.--
<i>Moscato D'Asti</i> (Moscato) 2019 Saracco, Castiglione Tinella	26.--	1dl.8.50.-
<i>Château Lange Replat Sauternes</i> 2017 <i>Grand Vin De Bordeaux</i>	49.-	1dl16.50.-
<i>Porto Taylor's</i> (10 years old)	4cl	8.50
<i>Graham'sPorto</i> (20 years old)	4cl	14.-

piatti vengono serviti dalle
12.00- 14.00/ 18:30- 21:15
Unsere Karte ist von:
12.00- 14.00/ 18:30- 21:15 gültig
Prezzi IVA inclusa / Preise inklusive MWST