

ANTIPASTI, PER INIZIARE CON DELICATEZZA

A delicate start

BURRATA CON COULIS AI PEPERONI ARROSTITI AL FORNO,
OLIO AL BASILICO 21.-



Burrata cheese on a cream of oven-roasted peppers, Basil oil

TROTA SALMONATA MARINATA, SALSA AGRODOLCE
ALLA SENAPE E ANETO 27.-

Marinated salmon trout with sweet and sour dill mustard sauce

POLPO COTTO A BASSA TEMPERATURA,
CREMA DI PATATE ALL'EXTRA VERGINE,
OLIVE TAGGIASCHE E POMODORI CANDITI 29.-

Low-temperature Octopus, potato cream with
Extra-Vergine Oil, Taggiasche Olives and candied tomatoes



CARPACCIO DI MANZO, RUCOLA E SPUMA AL PARMIGIANO 24.-
Beef Carpaccio with rocket and Parmesan foam



CROSTONE DI PANE NERO VALLEMAGGIA CON FEGATO DI
VITELLO TRIFOLATO ALLE ERBE AROMATICHE 24.-
Crispy dark Valle Maggia bread with shredded calf's liver
roasted in aromatic herbs

INSALATA DI POMODORI CON CIPOLLE ROSSE SOTTO ACETO 11.-
Tomato salad with red onions pickled in vinegar



INSALATA VERDE 9.-
Green salad



INSALATA MISTA Albarella 14.-
Mixed salad "Albarella"



Vegetariano



Gluten Free

PRIMI PIATTI E ZUPPE

First Courses

RAVIOLI AL BUSICON DI CAPRA BIOLOGICO, PESTO AI POMODORI
SECCHI E MANDORLE LEGGERMENTE PICCATE 17.- / 26.-

Homemade Ravioli with organic goat cheese «Buscion»,
Pesto of dried tomatoes and slightly spicy almonds



RISOTTO CARNAROLI MANTECATO AI FRUTTI ROSSI E CRUDO
DI GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO 24.- / 32.-

Carnaroli Risotto with red berries and red prawns (raw) from Mazara del
Vallo

GNOCCHI DI PATATE RIPIENI ALLE GUANCETTE DI VITELLO
BRASATE, BURRO NOCCIOLA ALLE ERBETTE 19.- / 28.-

Homemade potato Gnocchi filled with braised veal cheek,
nut butter with herbs

PIPE RIGATE MANTECATE ALLE MELANZANE,
LUGANIGHETTA E PECORINO TICINESE STAGIONATO 24.-

Pipe rigate pasta with egg-plant

Luganighetta sausage and matured Ticino sheep's cheese

CREMA DI LENTICCHIE ROSSE E LATTE DI COCCO
CON TOFU BIOLOGICO TICINESE 19.- / 27.-

Cream of red lentils and coconut milk
with organic Ticino tofu



Vegetariano



Gluten Free

LE DELIZIE DEL LAGO E DEL MARE

Fish Dishes

MEDAGLIONE DI RANA PESCATRICE ALLA PROVENZALE,
GUAZZETTO AI POMODORINI E CAPPERI, PATATE NATURALI 45.-
Provençal style monkfish medallion,
cherry tomato and caper broth, boiled potatoes

SALTIMBOCCA DI COREGONE E PROSCIUTTO TICINESE,
SU RISOTTO ALLO ZAFFERANO 43.-
Whitefish Saltimbocca with Ticino ham
on saffron Risotto

PROPOSTE DI PESCE FRESCO DEL GIORNO PER 1 o 2 PERSONE
SECONDO L'OFFERTA DEL MERCATO prezzo del giorno
Depending on market offer: whole fresh fish
for 1 or 2 persons at the daily price

LE NOSTRE CARNI

Meat Dishes

OSSOBUCO DI VITELLO GREMOLATA
CON RISOTTO ALLO ZAFFERANO 43.-
Ossobuco of veal "Gremolata" with saffron-Risotto

LOMBATINA DI AGNELLO CON BURRO ALLE ERBE,
POMMES WILLIAM E CAPONATA DI VERDURE ESTIVE 47.-
Roast lamb loin with herb butter, William potatoes and
summer vegetable Caponata

RIB-EYE DI MANZO SERVITA SU PIETRA VULCANICA,
PATATE FRITTE E VERDURE GRIGLIATE, SALSA CHIMICHURRI 52.-
Beef rib eye served on lava stone, French fries, grilled vegetables and
Chimichurri-sauce

CHÂTEAU-BRIAND CON SALSA BERNESE,
PATATE NOVELLE E VERDURA (2 pers./ca. 30 min.) per Pers 60.-
Châteaubriand (CH) with Béarnaise sauce,
New potatoes and vegetables (2 pers./ca. 30 min.)

