

ANTIPASTI, PER INIZIARE CON DELICATEZZA

A delicate start

BUSCION DI CAPRA BIOLOGICO DELLA VALLE MAGGIA
IN CROSTA DI CARCIOFI 24.-

Organic Goat Cheese "Buscion" from the Maggia Valley
in artichoke crust coating



LUCIOPERCA DEI NOSTRI LAGHI MARINATO,
ISALATA DI ASPARAGI E DRESSING AI FRUTTI ROSSI 28.-

Marinated pike perch from our lakes
Asparagus salad and red fruit dressing

POLPO COTTO A BASSA TEMPERATURA, PORRI,
CREMA DI PISELLI E PATATE GAUFRETTE 29.-

Low temperature cooked squid, leek,
cream of peas and Gaufrette potatoes

INVOLTINO DI PETTO DI FARAONA ALLE SPUGNOLE, FLAN DI
BROCCOLI, INTINGOLO ALLE ERBE AROMATICHE E PINOLI 27.-

Guinea fowl breast roulade with morels, broccoli flan,
aromatic herb broth and pine nuts

LAMELLE DI MANZO LESSO CON TERRINA DI FEGATO D'OCA E
BARBABIETOLE 26.-

Cooked beef strips with foie gras terrine and beetroot

INSALATA SFIZIOSA CON MARLIN AFFUMICATO, RUCOLA,
AVOCADO, FAGIOLINI E RAPANELLI, DRESSING
SENAPE E MIELE TICINESE 17.50.-

Colourful salad with smoked marlin, rocket, avocado, green beans and
radishes, mustard dressing with Ticino honey



INSALATA VERDE 9.-

Green salad



INSALATA MISTA Albarella 14.-

Mixed salad "Albarella"



Vegetariano



Gluten Free

PRIMI PIATTI E ZUPPE

First Courses

RISOTTO CARNAROLI MANTECATO AGLI
ASPARAGI E RICOTTA 17.- / 24.-

Carnaroli Risotto with asparagus and Ricotta



PASTA INTEGRALE FATTA IN CASA AL RAGU BIANCO
A COTTURA LENTA 18.- / 26.-

Homemade wholegrain pasta with slow-cooked white meat ragout

GNOCCHI DI PATATE ALLO ZAFFERANO, BRODETTO DI PESCE
CON CALAMARETTI E POMODORINI CANDITI 19.- / 27.-

Potato Gnocchi with saffron, fish broth with baby squid and
candied cherry tomatoes



AGNOLOTTI RIPIENI DI BRANZINO E CARCIOFI, SALSA AL VINO
BIANCO PROFUMATA AGLI AGRUMI 21.- / 29.-

Agnolotti stuffed with sea bass and artichokes, white wine sauce
perfumed with citrus fruits

VELLUTATA DI ASPARAGI, PECATRICE AL VAPORE CHIPS DI
POLENTA CROCCANTE 24.-

Creamy asparagus soup with steamed anglerfish,
crispy Polenta chips



Vegetariano



Gluten Free

LE DELIZIE DEL LAGO E DEL MARE

Fish Dishes

TRANCIO DI OMBRINA SCOTTATO AL SESAMO E ZENZERO,
JULIENNE DI VERDURE E CAVOLO BIANCO 44.-

Slice of roasted shadow fish with sesame and ginger,
vegetable strips and white cabbage

FILETTO DI SALMERINO, ASPARAGI BIANCHI E VERDI ALLA
CREMA, PATATE E CROCCANTE DI ANATRA AFFUMICATA 42.-

Fillet of char, white and green asparagus with cream,
potatoes and crispy smoked duck

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

GALLETTO SVIZZERO ARROSTITO AL FORNO, CECI ALL'EXTRA
VERGINE E CIPOLLOTTI CARAMELLATI 42.-

Oven roasted Swiss chicken, sugar chickpeas with extra virgin olive oil
and caramelised spring onions

SCALOPPINE DI VITELLO ALLE SPUGNOLE, PATATE DAUPHINE E
VERDURE GLASSATE 51.-

Veal scallops with morels, Dauphine potatoes and glazed vegetables

GUANCETTA DI VITELLO GLASSATA, RISOTTO AI CARCIOFI 46.-

Glazed veal cheeks with artichoke Risotto

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.)