

ANTIPASTI, PER INIZIARE CON DELICATEZZA

Unsere "Antipasti"

CAPRINO ALLE ERBE, FLAN DI ZUCCA E
VINAIGRETTE AL MIELE DI CASTAGNO 24.-

Ziegenkäse mit Kräutern, Kürbisflan und
Kastanienhonig - Vinaigrette



CAPESANTE SCOTTATE, BLINIS ALLA FARINA BONA E
BARBABIETOLE MARINATE, PANNA ACIDULA 29.-

Gebratene Jakobsmuscheln, "Farina-Bona" - Blinis,
marinierte Rote Bete und Sauerrahm



GAMBERONI IMPANATI AL COCCO
INSALATA DI AVOCADO E DRESSING AI FICHI 26.-

mit Kokos panierte Riesengarnelen
Avocado-Salat und Feigen-Dressing

CARPACCIO DI CERVO CARDONCELLI SALTATI E
SCAGLIE DI FORMAGGIO D'ALPEGGIO 26.-

Hirsch-Carpaccio, gebratene Cardoncelli - Pilze und Alpkäse-Splitter

VITELLO COTTO A BASSA TEMPERATURA, CHIPS DI PATATE E
LEGGERA MAIONESE ALL'AGLIO NERO 27.-

Bei niedriger Temperatur gegartes Kalbfleisch, Kartoffelchips und
leichte Mayonnaise mit schwarzem Knoblauch

INSALATA FORMENTINO, PANCETTA CROCCANTE
UOVA SODE E CROSTINI DI PANE 16.50

Nüsslisalat mit gekochtem Ei, knusprigem Speck, Brot - Croûtons

INSALATA VERDE 10.-

Grüner Salat



INSALATA MISTA DI STAGIONE CON SEMI TOSTATI 16. -

Gemischter Saison-Salat mit gerösteten Kernen



PASTE FRESCHE FATTE IN CASA E ANTIPASTI CALDI

Hausgemachte frische Pasta und warme Vorspeisen

GNOCCHI DI PATATE CON FORMAGGIO DELLE NOSTRE VALLI E GRANELLA ALLE NOCCIOLE 19.- / 27.-

Kartoffelgnocchi mit Käse aus unseren Tälern und
gehackten Haselnüssen

GIGLI DI PASTA FRESCA GAMBERI E ZUCCA BUTTERNUT CON LA LORO SALSA CREMOSA 21.- / 29.-

Hausgemachte frische Gigli - Pasta mit Garnelen und
Butternut-Kürbis an ihrer cremigen Sauce

RISOTTO CARNAROLI MANTECATO AL RADICCHIO PETTO DI QUAGLIA E RIDUZIONE AL VINO ROSSO 19.- / 27.-

Risotto aus Carnaroli-Reis mit Radicchio
Wachtelbrust und Rotweinreduktion

RAVIOLI RIPIENI DI CINGHIALE A LENTA COTTURA GLASSA DI CARNE E MELE 21.- / 32.-

Ravioli gefüllt mit langsam geschmortem Wildschweinbraten
Fleisch-Apfel-Glasur

VELLUTATA DI ZUCCA E AMARETTI MAISON 17.-

Kürbiscreme mit hausgemachten Amaretti



TUTTE LE PASTE FATTE IN CASA VENGONO REALIZZATE
CON LE FARINE DEL MULINO DI MAROGGIA
ALLE HAUSGEMACHTEN TEIGWAREN WERDEN
MIT MEHL AUS DER MAROGGIA-MÜHLE HERGESTELLT

LE DELIZIE DEL LAGO E DEL MARE

Die Köstlichkeiten aus dem See und dem Meer

LUCIO PERCA ROSOLATO AL TIMO E PEPE NERO
RISOTTO ALLA ZUCCA E I SUOI SEMI CARAMELLATI 44.-
Gebratener Zander mit Thymian und schwarzem Pfeffer
Risotto mit Kürbis und karamellisierten Kürbiskernen

TRANCIO DI ROMBO GRATINATO CON BURRO ALLE SPUGNOLE,
PATATE SCHIACCIATE E SPINACI ALLA CREMA 53.-
Gratinierter Steinbutt mit Butter Morcheln,
dazu Stampfkartoffeln und Rahm-Spinat

LE NOSTRE CARNI

Unsere Fleischgerichte

COSTOLETTE DI CERVO IN CROSTA ALLE CASTAGNE
SPÄTZLI AL BURRO E CAVOLO ROSSO BRASATO 51.-
Hirschkoteletts in einer Kastanienkruste
Butter-Spätzli und geschmorter Rotkohl

STEAK DI VITELLO COTTO ROSA SALSA CREMOSA AI FUNGHI
TAGLIATELLE AL BURRO 53.-
Rosa gebratenes Kalbssteak mit cremiger Pilzsauce und Tagliatelle

I NOSTRI CLASSICI

Unsere Klassiker

INVOLTINI DI VERZE E VERDURE CON FORMAGGIO DI
CAPRA LOCALE GRATINATI AL FORNO 29.-

Wirsinge- und Gemüseröllchen mit Tessiner Ziegenkäse,
im Ofen überbacken



FILETTO DI MANZO CAFFÈ DE PARIS
PATATE FRITTE E VERDURE DI STAGIONE 55.-

Rindsfilet „Café de Paris“ mit Pommes frites und Saisongemüse

FEGATO DI VITELLO ALLA VENEZIANA
POLENTA BIANCA SALTATA E VERDURE GLASSATE 44.-

Geschnetzelte Kalbsleber nach Venezianischer Art
mit gebratener weisser Polenta und glasiertem Gemüse

OSSOBUCO DI VITELLO GREMOLATA
CON RISOTTO ALLO ZAFFERANO 46.-

Kalbs-Ossobuco mit „Gremolata“ und Safran-Risotto

SCALOPPINE DI VITELLO IMPANATE E PATATE FRITTE 47.-

Panierte Kalbsschnitzel mit Pommes frites

LE NOSTRE SPECIALITÀ DI PESCE E CARNE A PARTIRE
SERVITE DIRETTAMENTE AL TAVOLO DAL NOSTRO
TEAM DI SALA DA CONDIVIDERE IN COMPAGNIA
Folgende Spezialitäten (ab 2 Personen) werden Ihnen von unserem
Service-Team direkt am Tisch serviert.



PROPOSTE DI PESCE FRESCO DEL GIORNO
SECONDO L'OFFERTA DEL MERCATO
A PARTIRE DA 2 PERSONE prezzo del giorno

Frischer Fisch nach Marktangebot
ab 2 Personen

zum Tagespreis



SELLA DI CAPRIOLO PER DUE O PIU PERSONE (DOPPIO SERVIZIO)
ca. 30 min GUARNIZIONI AUTUNNALI 65. - per persona
Reh-Rücken für zwei oder mehrere Personen; mit herbstlicher Garnitur
(2xService ca. 30 min)



CHÂTEAU-BRIAND DI FILETTO DI MANZO SVIZZERO ALLA GRIGLIA
CON SALSA BERNESE, PATATE NOVELLE ROSOLATE AL
ROSMARINO E VERDURE DI STAGIONE
(a partire 2 pers./ca. 30 min.) per Pers 65. -

Rindsfilet Château Briand mit Sauce Béarnaise
neue Kartoffeln und Gemüse (2 Pers. / ca. 30 min.)

PER CHIUDERE CON UN TOCCO DI DOLCEZZA Zum süssen Abschluss

ZABAIONE AL MARSALA
GELATO ALLA FARINA BONA 14.50
Zabaione mit Marsala und Farina Bona-Eis

BAVARESE ALLE CASTAGNE
SPUMA AL CIOCCOLATO BIANCO E MERINGHE 16.-
Bayerische Kastaniencrème
Mousse aus weißer Schokolade und Meringue

SEMIFREDDO ALLE NOCI CARAMELLATE
PROFUMATO AL NOCINO E COMPOSTA DI PRUGNE 17.-
Halbgefrorenes mit karamellisierten Walnüssen,
verfeinert mit Nocino und Pflaumenkompott

ASSAGGIO DI FORMAGGI, MOSTARDA
E PANE CASERECCIO NOCI E FRUTTA 17.-
Käseteller, Senfrüchte und hausgemachtes
Nuss-Früchtebrot

GELATI E SORBETTI ARTIGIANALI TICINESI
Eis und Sorbets aus dem Tessin
(PALLINA/KUGEL) 4.50

Gelati: vaniglia, cioccolato, noce, caffè,
Sorbetti: limone, lampone, fragola

Eis: Vanille, Schokolade, Walnuss, Mokka,
Sorbet: Zitrone, Himbeere, Erdbeere