

ANTIPASTI, PER INIZIARE CON DELICATEZZA

Unsere "Antipasti"

"CHEESECAKE" SALATA DI BUSCION DI CAPRA
DELLA VALLE MAGGIA CON CRUMBLE DI PANE DEL NONNO E
POMODORINI CANDITI 24. -

„Cheesecake“ aus Ziegenkäse aus dem Maggiatal
mit Crumble aus „Grossvater Brot“ und kandierten Cherrytomaten



POLPO COTTO A VAPORE, CREMA DI PATATE
SPINACI NOVELLI PINOLIE UVETTA 29.-

Gedämpfter Tintenfisch, Kartoffelcreme,
junger Spinat, Pinienkerne und Rosinen

COCKTAIL DI GAMBERI AL BASILICO E CARDAMOMO
PEPERONI ARROSTITI E CETRIOLI 26.-

Garnelencocktail mit Basilikum und Kardamom
Gebratene Paprika und Gurken

TARTARE DI MANZO CON PANE NERO TOSTATO 29. -/39.-
Rindertartar mit geröstetem „Dunkles Brot“

VITELLO TONNATO COTTO A BASSA TEMPERATURA 27.-
Kalbfleisch mit Thunfischsauce, bei niedriger Temperatur gegart

INSALATA DI POMODORI, OLIVE,
CIPOLLE ROSSE SOTTO ACETO E RUCOLA 19.-

Salat aus Tomaten, Oliven,
roten Zwiebeln in Essig eingelegt und Rucola



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 SALTATI AI POMODORINI FRESCHI
SU CREMA DI BURRATA E BASILICO 19.- / 27.-



Kartoffelgnocchi mit Frischen Tomaten auf Burrata-Basilikum-Creme

CASERECCE INTEGRALI,
PESTO DI RUCOLA E PANCETTA TICINESE 19.-/28. -

Vollkorn-Caserecce, Pesto aus Rucola und Tessinerspeck

RISOTTO CARNAROLI AL PEPERONE E
CAPESANTE SCOTTATE 26.- /34. -

Risotto aus Carnaroli-Reis mit Paprika und
gebratenen Jakobsmuscheln



AGNOLOTTI RIPIENI DI STRACOTTO DI VITELLO,
GLASSA DI VITELLO E BURRO ALLE ERBE 24.- /31.-

Angolotti gefüllt mit geschmortem Kalbfleisch,
Kalbsglasur und Kräuterbutter

GAZPACHO RINFRESCANTE GRISSINI AL MAIS 17.-

Erfrischendes Gazpacho mit Maisgrissini



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 FRITTO IN PASTELLA AI SEMI DI PAPAVERO
TIEPIDA CAPONATA DI VERDURE E MAYONESE AL BASILICO 44.-
Gebratener Zander im Mohn-Bierteig
Lauwarme Gemüsecaponata mit Basilikum-Mayonnaise

FILETTO DI SOGLIOLA GRATINATO AL BURRO DANIELI
RISO VENERE E VERDURE DI STAGIONE 53. -
Gratinierte Seezungenfilets mit Danieli-Butter,
Venere-Reis und Saisongemüse

LE NOSTRE CARNI

Unsere Fleischgerichte

COSTOLETTE DI AGNELLO IN CROSTA AI POMODORI SECCHI
GRATIN DI PATATE, ZUCCHINE SALTATE ALLE OLIVE
JUS AL DRAGONCELLO 51.-
Lammkoteletts in einer Kruste aus getrockneten Tomaten
Kartoffelgratin, Zucchini mit Oliven angebraten Estragon- Sauce

CORDON BLEU DI VITELLO
CON FORMAGGIO TICINESE E PATATE DAUPHINE 52.-
Cordon Bleu vom Kalb mit Tessiner Käse und Dauphine-Kartoffeln

I NOSTRI CLASSICI Unsere Klassiker

PARMIGIANA DI MELANZANE 29. -
Auberginen-Parmigiana



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.-
Paniertes 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



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

SPUMA AL MASCARPONE CON CREMA ALLE MORE E CROCCANTE ALLA FARINA BONA 14.-

Mascarpone-Mousse mit Brombeercrème und Knuspergebäck aus Farina-Bona

CREME BRULEE AL MANGO E GELATO AL COCCO 16.-

Mango Crème Brûlée Und Kokos-Eis

PESCHE CAMELLATE CRUMBLE DI MANDORLE E PISTACCHIO SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO BIANCO 17.-

Karamellisierte Pfirsiche mit Mandel-Pistazien-Streusel, Halbgefrorenes aus weisser Schokolade

ASSAGGIO DI FORMAGGI, MOSTARDA E PANE CASERECCIO NOCI E FRUTTA 17.-

Käseteller, Senffrüchte und hausgemachtes Nuss-Früchtebrot

GELATI E SORBETTI ARTIGIANALI TICINESI

Eis und Sorbets aus dem Tessin

(PALLINA/KUGEL) 4.50

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

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