

## ANTIPASTI, PER INIZIARE CON DELICATEZZA

### Unsere "Antipasti"

HUMMUS DI CECI, PESTO AGLIO ORSINO E  
FOCACCIA AL ROSMARINO 22. -

Kichererbsen-Hummus, Bärlauchpesto und Rosmarin-Focaccia



CAPESANTE SCOTTATE, ASPARAGI,  
INTINGOLO ALLE ACCIUGHE, RISO SOFFIATO 29. -

Gebratene Jakobsmuscheln, Spargeln, Sardellen-Dip, Puffreis



COREGONE MARINATO (SVIZZERA), VERDURE  
PROFUMATE AL LIMONE, SALSA ACETOSELLA 27. -

Marinierte Schweizer Felchen,

Frühlingsgemüse mit Zitrone parfümiert, Sauerampfersauce



VITELLO COTTO ROSA, CREMA DI VERDURE  
ALL' EXTRA VERGINE DI OLIVA,  
VINAIGRETTE ALLO SHERRY E SENAPE 29. -

Rosa gegartes Kalbfleisch, Gemüsecreme mit Olivenöl «Extra Vergine»,  
Sherry- und Senfvinaigrette

"SAVARIN" DI STRACOTTO DI ANATRA IMPANATO AL PANKO,  
MISTICANZE, FRAGOLE E DRESSING ALLO YOGURT NATURALE 26.-  
"Savarin" von geschmorter und mit Panko paniertes Ente, Salatgarnitur,  
Erdbeeren und Naturjoghurt-Dressing

FEGATO DI VITELLO TRIFOLATO ALLE ERBETTE  
SU CROSTONE DI PANE NERO DELLA VALLEMAGGIA E COMPOSTA  
DI CIPOLLE ROSSE ALL' ACETO BALSAMICO 24. -

Mit Kräutern gebratene, geschnetzelte Kalbsleber auf geröstetem  
Maggiabrot, Kompott aus roten Zwiebeln mit Balsamico-Essig

INSALATA VERDE 10. -  
Grüner Salat



INSALATA MISTA DI STAGIONE CON SEMI TOSTATI 14. -  
Gemischter Saison-Salat mit gerösteten Kernen



## PASTE FRESCHE FATTE IN CASA E ANTIPASTI CALDI

Hausgemachte frische Pasta und warme Vorspeisen

GNOCCHI DI PATATE TRICOLORE AL BURRO E SALVIA 17.- / 24.-  
Dreifarbige Kartoffel-Gnocchi mit Butter und Salbei



GIGLI DI PASTA FRESCA AL RAGU DI  
RANA PESCATRICE E POMODORINI 19.-/28.-  
Hausgemachte Gigli-Pasta mit Seeteufel-Ragoût und Kirschtomaten

RISOTTO MANTECATO AL PECORINO  
CON FAVE E GUANCIALE 19.- /28.-  
Risotto mit Pecorino (Schafs-Käse), Saubohnen und Guanciale-Speck

AGNOLOTTI RIPIENI DI MANZO BRASATO AL VINO ROSSO 21.- /29.-  
Agnolotti, gefüllt mit (in Rotwein) geschmortem Rindfleisch

CREMA AI BROCCOLI CON UOVO COTTO A 64°C  
CROSTINI DI PANE 17.-  
Brokkolicreme mit Ei, bei 64°Grad gekocht, Brotcroûtons



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

FILETTI DI TRIGLIA IN GUAZZETTO AL POMODORO  
CON FREGOLA SARDA E PERLE DI VERDURE 49.-

Meerbarbenfilets im Tomaten-Sud mit  
Sardischer «Fregola» und Gemüseperlen

BOCCONCINI DI SILURO DEL LAGO MAGGIORE ARROSTITI  
CON PROSCIUTTO CRUDO TICINESE E SALVIA,  
PATATE LESSE E VERDURE DI STAGIONE GLASSATE 44. -  
Gebratene Welshäppchen aus dem Lago Maggiore mit Tessiner  
Rohschinken und Salbei, Salzkartoffeln und glasiertem Saison-Gemüse

## LE NOSTRE CARNI

Unsere Fleischgerichte

QUAGLIA ARROSTITA INTERA RIPIENA ALLA LUGANIGHETTA  
TICINESE, RISO BIANCO, ASPARAGI SALTATI E JUS ALLE ERBE 49.-

Ganze, gebratene Wachtel mit Tessiner Luganighetta-Wurst gefüllt,  
weisser Reis, sautierte Spargeln und Kräuterjus

SPALLA DI AGNELLO COTTA A BASSA TEMPERATURA,  
PATATE DELFINO E VERDURE DI PRIMAVERILI 42.-

Bei Nieder-Temperatur gegarte Lammschulter,  
Dauphine-Kartoffeln und Frühlingsgemüse

## I NOSTRI CLASSICI Unsere Klassiker

LASAGNE VEGETARIANE ALLE VERDURE PRIMAVERILI 29. -  
Vegetarische Lasagne mit Frühlingsgemüse



COSCIA DI CONIGLIO ALLA TICINESE  
CON POLENTA INTEGRALE ROSSA NOSTRANA 42. -  
Kaninchenkeule nach Tessiner Art mit roter Tessiner Vollkornpolenta



ENTRECOTE DI MANZO CAFFÈ DE PARIS  
PATATE NOVELLE ROSOLATE E VERDURE DI STAGIONE 51. -  
Rinds-Entrecôte mit « Café de Paris »  
Neue Bratkartoffeln und Saisongemüse

OSSOBUCO DI VITELLO GREMOLATA  
CON RISOTTO ALLO ZAFFERANO 44. -  
Kalbs-Ossobuco mit "Gremolata" und Safran-Risotto

SCALOPPINE DI VITELLO IMPANATE E PATATE FRITTE 45. -  
Paniertes Kalbs-Wienerschnitzel mit Pommes Frites

LE NOSTRE SPECIALITÀ DI PESCE E DI CARNE 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

A PARTIRE PER 2 PERSONE

SECONDO L'OFFERTA DEL MERCATO

prezzo del giorno

Je nach Marktangebot: ganzer frischer Fisch  
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. -

Châteaubriand mit Béarnaise-Sauce,  
Neue Kartoffeln und Gemüse (2 Pers./ca. 30 min.)

## PER CHIUDERE CON UN TOCCO DI DOLCEZZA

TIRAMISÙ AI FRUTTI ROSSI 14.-  
Tiramisù mit roten Beeren

CREMOSO AL CIOCCOLATO FONDENTE  
SBRISOLONA ALLA FARINA BONA 16.-  
Crème aus dunkler Schokolade,  
Knuspriges Gebäck aus «Farina Bona» mit Haselnüssen



RAVIOLO FRITTO CON FORMAGGIO DELLA MAGGIA E MIELE TICINESE 15.-  
Frittierter Raviolo mit Maggia-Käse und Tessiner Honig

ASSAGGIO DI FORMAGGI, MOSTARDA E  
PANE CASERECCIO NOCI E FICHI 17.-  
Käseteller, Mostarda, hausgemachtes Nuss-Feigenbrot

GELATI E SORBETTI ARTIGIANALI TICINESI (PALLINA) 4.-  
Gelati: vaniglia, cioccolato, straciatella, pistacchio, caffè  
Sorbetti: limone, fragola, lampone  
Glacé: Vanille, Schokolade, Straciatella, Pistache, Mocca,  
Sorbetes: Zitrone, Erdbeere, Himbeere