

## Pour commencer tout en délicatesse A delicate start

FROMAGE DE CHEVRE, SOUPE DE FRAISES, ROQUETTES 24.-  
Goat's cheese, strawberry soup, rocket



COQUILLES SAINT-JACQUES ROTIES,  
CREME DE POMMES DE TERRE AU SAFRAN,  
SALADE DE FENOUIL A L'HUILE DE BASILIC ET DE CITRON 29.-  
Fried scallops, potato cream with saffron,  
Fennel salad with basil and lemon oil



SAUMON MARINE MAISON, FOCACCIA ET AVOCAT 27.-  
Home-marinated salmon, Focaccia and avocado

TARTARE DE BŒUF AVEC « PANE DEL NONNO » GRILLÉ 29.-/39.-  
Beef tartare with toasted 'Pane del nonno'

ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD,  
ABRICOTS AU SIROP DE THYM 29.-  
Escalope of duck liver, apricots in thyme syrup

SALADE DE TOMATES AVEC DE LA FETA,  
DES OLIVES NOIRES ET DES OIGNONS ROUGES MARINES 16.-  
Tomato salad with Feta cheese,  
black olives and marinated red onions



Salade verte 10.-  
Green salad



Salade mélangée avec graines grillées 14.-  
Mixed salad with toasted seeds



## Pâtes fraîches faites maison et entrées chaudes Homemade fresh pasta and warm starters

GNOCCHI DE POMMES DE TERRE A LA RECETTE  
DE MON GRAND-PERE (FILET DE BŒUF, CREME, TOMATES  
CERISES, CURRY, PERSIL) 19.-/28.-

Potato gnocchi made to grandfather's recipe  
(beef fillet, cream, cherry tomatoes, curry, parsley)

TAGLIATELLE NOIRS (SEICHE)  
SUGO DE ROUGET A LA TOMATE 19.-/28.-

Black Tagliatelle (squid), mullet sugo with tomatoes

RISOTTO A LA LUGANIGHETTA (SAUCISSE) TESSINOISE  
ET MASCARPONE AU ROMARIN 19.-/28.-

Risotto with Ticino Luganighetta (sausage) and rosemary Mascarpone

AGNOLOTTI FARCIS AU BUSCION DE CHEVRE ET  
AUX LEGUMES, AFFINES AU BEURRE DE CITRON ET  
A LA HARISSA LEGEREMENT PIQUANTE 21.-/29.-

Agnolotti filled with goat's cheese and vegetables, refined with lemon  
butter and slightly spicy Harissa



SOUPE DE TOMATES FROIDE ET RAFRAICHISSANTE  
AVEC GRESSINS 17.-

Refreshing, cold tomato soup with Grissini



TOUTES LES PÂTES MAISON SONT PRÉPARÉES AVEC DE LA FARINE  
PROVENANT DU MOULIN DE MAROGGIA  
ALL HOME-MADE PASTA IS MADE WITH FLOUR FROM THE MAROGGIA MILL

## Les délices du lac et de la mer Fish Dishes

BAUDROIE RÔTIE AVEC SAUCE À LA MOUTARDE DE MEAUX,  
POMMES DE TERRE FONDANTES ET LÉGUMES DE SAISON 49.-  
Roasted monkfish with grainy mustard sauce,  
potatoes and seasonal vegetables

FILETS DE FÉRA À LA MEUNIÈRE, POMMES DE TERRE VAPEUR  
ET LÉGUMES DE SAISON GLACÉS 42.-  
Whitefish fillets miller style, boiled potatoes and  
glazed seasonal vegetables

## Nos viandes Meat Dishes

MAGRET DE CANARD À L'ORIENTALE, RIZ BASMATI ET  
LÉGUMES SAUTÉS, SAUCE LÉGÈRE AU CURRY 49.-  
Oriental-style duck breast, Basmati rice and roasted vegetables,  
light curry sauce

CÔTELETTES D'AGNEAU GRATINÉES AUX HERBES  
TERRINE DE POMMES DE TERRE ET LÉGUMES DE SAISON 53.-  
With herbs gratinated lamb chops  
Potato terrine and seasonal vegetables

NOS PLATS CLASSIQUES  
Our classic meals

PARMIGIANA D'AUBERGINES 27.-  
Eggplant-Parmigiana



FOIE DE VEAU A LA VENITIENNE  
AVEC POLENTA TESSINOISE ROTIE 42.-  
Calf's liver Venetian-style with fried Ticino Polenta

ENTRECOTE DE BŒUF EN TRANCHES AU POIVRE NOIR  
VAL MAGGIA, ROQUETTE SUR PUREE DE POIS CHICHES  
A L'HUILE D'OLIVE « EXTRA VIERGE » 51.-  
Sliced beef Entrecôte with black pepper Maggia Valley,  
rocket on chickpea puree with extra virgin olive oil

OSSOBUCO DE VEAU "GREMOLATA"  
AVEC RISOTTO AU SAFRAN 44.-  
Ossobuco of veal "Gremolata" with saffron-Risotto

ESCALOPE DE VEAU VIENNOISE PANEE  
AVEC POMMES FRITES 45.-  
Breaded veal «Wiener» escalope with french fries



## PER CHIUDERE CON UN TOCCO DI DOLCEZZA

CRÊPES À LA GLACE VANILLE ET AUX CERISES  
À L'EAU DE VIE DE CERISE 14.-

Pancakes with vanilla ice cream and cherries  
in cherry brandy

TRANCHE DE GÂTEAU À LA NOIX DE COCO AVEC  
TROIS SORTES DE MOUSSES TROPICALES 16.-  
Coconut cake slice with three layers of tropical mousse

CHEESECAKE AU FROMAGE BLANC  
AVEC COMPOTE DE PÊCHES 15.-  
Cheesecake with peach compote

ASSIETTE DE FROMAGES, MOUTARDE ET  
PAIN NOIX ET FIGUES MAISON 17.-  
Ticino cheese platter, Mostarda,  
homemade nut and fig bread

GLACES ET SORBETS ARTISANALES  
A VOTRE GOUT 4.-

Glaces : vanille, chocolat, straciatella,  
pistache, moka,

Sorbets : Citron, Fraise, Framboise

Artisanal ice-Creams and sorbets  
according your taste, 4.-

Ice-cream: vanilla, chocolate, straciatella,  
pistache, mocha,

sorbets: Lemon, strawberry, raspberry