

ANTIPASTI, PER INIZIARE CON DELICATEZZA

Unsere "Antipasti"

BUSCION DI CAPRA, RUCOLA E ZUPPETTA DI FRAGOLE 24. -
Ziegenkäse, Rucola-Erdbeersuppe



CAPESANTE SCOTTATE, CREMA DI PATATE ALLO
ZAFFERANO E INSALATA DI FINOCCHI
OLIO AL BASILICO E LIMONE 29.-
Gebratene Jakobsmuscheln, Kartoffelcrème mit Safran,
Fenchelsalat mit Basilikum-Zitronenöl



SALMONE MARINATO DELLA CASA, FOCACCIA E AVOCADO 27. -
Hausmarinierter Lachs, Focaccia und Avocado

TARTARE DI MANZO CON PANE DEL NONNO TOSTATO 29. -/39.-
Rinds-Tatar mit getoastetem «Pane del nonno»

SCALOPPA DI FEGATO D'ANATRA
ALBICOCCHESCIROPPATE AL TIMO 29.-
Schnitzel von der Entenleber,
Aprikosen in Thymian-Sirup und Brioche

INSALATA DI POMODORI, FETA E OLIVE NERE
CIPOLLA ROSSA MARINATA 16.-
Tomatensalat mit Fetakäse, schwarzen Oliven und
roten marinierten Zwiebeln



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 RICETTA DEL NONNO (FILETTO MANZO, PANNA, POMODORI CHERRY, CURRY, PREZZEMOLO) 19.- / 28. -
Kartoffelgnocchi nach Großvaters Rezept
(Rindsfilet, Rahm, Kirschtomaten, Curry, Petersilie)

TAGLIATELLE AL NERO DI SEPPIA,
SUGO DI TRIGLIE AL POMODORO 19.-/28. -
Schwarze Tagliatelle (Tintenfisch)
Meerbarben-Sugo mit Tomaten

RISOTTO LUGANIGHETTA TICINESE E
MASCARPONE AL ROSMARINO 19.- /28. -
Risotto mit Tessiner Luganighetta und Rosmarin-Mascarpone

AGNOLOTTI AL BUSCION DI CAPRA E VERDURE, INSAPORITI
BURRO LIMONE E HARISSA LEGGERMENTE PICCANTE 21.- /29. -
Agnolotti gefüllt mit Ziegenkäse-Buscion und Gemüse, verfeinert
mit Zitronenbutter und leicht pikantem Harissa



GAZPACHO RINFESCANTE SERVITO CON GRISSINI 17.-
Erfrischende, kalte Tomatensuppe mit Grissini



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

PESCATRICE ARROSTITA IN SALSA ALLA SENAPE IN GRANI
PATATE FONDENTI E VERDURE DI STAGIONE 49.-
Gebratener Seeteufel mit körniger Senfsauce,
Schmelzkartoffeln und Saisongemüse

COREGONE ALLA MUGNAIA
PATATE LESSE E VERDURE DI STAGIONE GLASSATE 42.-
Felchenfilets nach Müllerinnenart
Salzkartoffeln und glasiertes Saisongemüse

LE NOSTRE CARNI
Unsere Fleischgerichte

PETTO DI ANATRA ALL'ORIENTALE CON RISO BASMATI E
VERDURE SCOTTATE, LEGGERA SALSA AL CURRY 49.-
Entenbrust nach Orientalischer Art, Basmati Reis und gebratenes
Gemüse, leichte Currysauce

COSTOLETTE DI AGNELLO GRATINATE ALLE ERBE,
TERRINA DI PATATE E VERDURE DI STAGIONE 53.-
Mit Kräutern gratinierte Lammkoteletts
Kartoffel-Terrine und Saisongemüse

I NOSTRI CLASSICI Unsere Klassiker

PARMIGIANA DI MELANZANE 27. -
Auberginen-Parmigiana



FEGATO DI VITELLO ALLA VENEZIANA
CON POLENTA TICINESE ARROSTITA 42. -
Geschnetzelte Kalbsleber nach Venezianischer Art
mit gebratener Tessiner Polenta

TAGLIATA DI ENTRECOTE DI MANZO
AL PEPE NERO VALLE MAGGIA E RUCOLA
SU PUREA DI CECI ALL' EXTRA VERGINE DI OLIVA 51. -
Entrecôte vom Rind in Scheiben geschnitten mit schwarzem Pfeffer
Maggiatal, Rucola auf Kichererbsenpüree und Olivenöl «Extra Vergine»

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

CRESPELLE CON GELATO ALLA VANIGLIA E CILIEGIE AL KIRSCH 14.-

Pfannkuchen mit Vanilleglacé und
Kirschen in Kirschschnaps

DESSERT TROPICALE 16.-

Kokos-Kuchenschnitte mit
Dreierlei tropischen Mousse-Schichten

CHEESECAKE E COMPOSTA DI PESCHE 15.-

Quarktorte mit Pfirsich-Kompott

ASSAGGIO DI FORMAGGI, MOSTARDA E

PANE CASERECCIO NOCI E FICHI 17.-

Käseteller, Mostarda, hausgemachtes
Nuss-Feigenbrot

GELATIE SORBETTI ARTIGIANALI TICINESI

(PALLINA) 4.-

Gelati: vaniglia, cioccolato, stracciatella,
pistacchio, caffè

Sorbetti: limone, fragola, lampone

Glacé: Vanille, Schokolade, Stracciatella,
Pistache, Mocca,

Sorbets: Zitrone, Erdbeere, Himbeere