

## ANTIPASTI, PER INIZIARE CON DELICATEZZA

### Unsere "Antipasti"

HUMMUS DI CECI CON RUCOLA,  
FOCACCIA ALLA CURCUMA E POMODORI SECCHI 21. -  
Kichererbsen-Hummus mit Rucola,  
Kurkuma-Focaccia und getrocknete Tomaten



TIEPIDO BUSCION DI CAPRA DELLA VALLE MAGGIA  
GRATINATO AL AGLIO ORSINO SU CREMA DI ASPARAGI 24. -  
Lauwarmer, gratinierter Ziegenkäse-Buscion aus dem Maggiatal  
mit Bärlauch, auf Spargelcrème



CAPELANTE SCOTTATE, INSALATA PRIMAVERILE  
CON PISELLI, FAVE E DRESSING ALLE FRAGOLE 29. -  
Gebratene Jakobsmuscheln, Frühlingssalat  
mit Erbsen, Saubohnen und Erdbeerdressing



CARPACCIO DI GAMBERI, JULIENNE DI VERDURE CROCCANTI  
VINAIGRETTE AL PONZU 26. -  
Garnelen-Carpaccio, knusprige Gemüse-Julienne  
mit „Ponzu“-Vinaigrette

BATTUTA DI VITELLO ALL' EXTRA VERGINE DI OLIVA, NOCCIOLE,  
BURRATA E PANE DEL NONNO TOSTATO 29.  
Kalbs-Battuta mit Olivenöl «Extra-Vergine», Haselnüssen,  
Burrata und getoastetem "Nonno-Brot"

SCALOPPA DI FOIE GRAS ARROSTITA, SEDANO RAPA,  
PERA SCIROPATA E RIDUZIONE AL VINO DI PORTO 27. -  
Gebratenes Gänsestopfleberschnitzel, Knollensellerie  
Birne in Sirup und Portweinreduktion

INSALATA VERDE 10. -  
Grüner Salat



INSALATA MISTA DI STAGIONE CON SEMI TOSTATI 15. -  
Gemischter Saison-Salat mit gerösteten Kernen



## PASTE FRESCHE FATTE IN CASA E ANTIPASTI CALDI

Hausgemachte frische Pasta und warme Vorspeisen

### GNOCCHI DI PATATE

AL RAGU DI LUGANIGHETTA TICINESE 19.- / 24. -

Kartoffel-Gnocchi  
mit Tessiner Luganighetta-Wurst-Ragout

### CASERECCE DI PASTA FRESCA

GAMBERI, ASPARAGI E CIPOLLOTTI 20.-/28. -

Hausgemachte Caserecce-Teigwaren  
mit Garnelen, Spargeln und Frühlingszwiebeln

### RISOTTO CARNAROLI ALLE BARBABIETOLE E BLU DELLA VALLE MAGGIA CON ACETO BALSAMICO ALLE PERE 20.- /28. -

Carnaroli-Risotto mit Randen und Blaukäse aus dem Maggiatal,  
Birnen-Balsamicoessig-



### AGNOLOTTI DI CARNE BRASATA DOLCEMENTE, SALSA AL POMODORO E BURRO NOCCIOLA ALLE ERBE AROMATICHE 21.- /29. -

Agnolotti mit leicht geschmorter Fleischfüllung, Tomatensauce und  
Haselnussbutter, aromatische Kräuter

### CREMA DI CAVOLFIORI CON FUNGHI CARDONCELLI 17.-

Blumenkohlcremesuppe mit Cardoncelli-Pilzen



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 PESCE PERSICO ARROSTITI ALLE MANDORLE,  
RISOTTO AGLI AGRUMI 44. -  
Gebratene Eglifilets mit Mandeln, Zitrusfrüchte-Risotto

FRITTO DI GAMBERI, CALAMARI, PATATE E ZUCCHINE 42. -  
Frittierte Garnelen, Tintenfisch, Kartoffeln und Zucchini

## LE NOSTRE CARNI

Unsere Fleischgerichte

PETTO DI FARAONA IN CROSTA DI SENAPE AL MIELE E  
AMARANTO SOFFIATO, PATATE NOVELLE  
ROSOLATE AL ROSMARINO E ASPARAGI GRIGLIATI 49.-  
Perlhuhnbrust in Senf-Honigkruste mit Puff-Amaranto,  
Neue Rosmarin-Bratkartoffeln und grillierte Spargeln

FILETTI DI AGNELLO ARROSTITI ROSA, PATATE DELFINO  
INSAPORITE AL AGLIO ORSINO, VERDURE DI STAGIONE SALTATE  
E SALSA AL VINO ROSSO 51. -  
Rosa gebratene Lammfilets, mit Bärlauch gewürzte Dauphine-  
Kartoffeln, sautiertes Saison-Gemüse, Rotweinsauce

## I NOSTRI CLASSICI Unsere Klassiker

RAVIOLONI RIPIENI DI RICOTTA E SPINACI  
AL BURRO E SALVIA 21.-/29. -

Mit Ricotta und Spinat gefüllte Ravioloni  
dazu Butter und Salbei



FEGATO DI VITELLO ALLA VENEZIANA, MORBIDA POLENTA  
BIANCA TERRENI ALLA MAGGIA E VERDURE GLASSATE 44. -  
Geschnetzelte Kalbsleber nach Venezianischer Art,  
cremige, weisse Polenta «Terreni alla Maggia», glasiertes 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 Kalbs-Wienerschnitzel mit Pommes Frites

ENTRECOTE DI MANZO CAFFÈ DE PARIS  
PATATE FRITTE E VERDURE DI STAGIONE 51. -  
Rinds-Entrecôte mit « Café de Paris »  
Pommes Frites und Saisongemüse

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

MILLE FOGLIE ALLA VANIGLIA CON FRAGOLE FRESCHE  
PREPARATA AL TAVOLO 16.-

Blätterteigschnitte mit Vanillecrème und Erdbeeren  
(am Tisch vorbereitet)

SPUMA ALLE MANDORLE SU COMPOSTA DI RABARBARO,  
TEGOLINO AL CIOCCOLATO CON GELATO AL FONDENTE 70%  
VEGANO 16.-

Mandel mousse auf Rhabarberkompott, Schokoladenschnitte mit 70%  
veganer Zartbitterschokoladenglacé



“CAPPUCCINO” SEMIFREDDO  
CON SPUMA AL CAFFÈ PROFUMATO AL RUM 14.-

„Cappuccino“ Halbgefrorenes  
Kaffeemousse mit Rumgeschmack

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

Käseteller, Mostarda, hausgemachtes  
Nuss-Früchtebrot

GELATI E SORBETTI ARTIGIANALI TICINESI  
(PALLINA) 4.50.-

Gelati: vaniglia, cioccolato, stracciatella,  
pistacchio, caffè,

Sorbetti: limone, lampone

Glacé: Vanille, Schokolade, Stracciatella,

Pistache, Mocca,

Sorbets: Zitrone, Himbeere