

ANTIPASTI

Variazione di croccanti insalate in foglia		10.50
Variation von knackigen Blattsalaten		
Sélection de salades de saison en feuilles croquantes		
(9b)		
Insalata mista arricchita con trito di erbe del nostro orto		12.50
Gemischter Salat mit gehackten Kräutern aus unserem Garten		
Salade mêlée aux fines herbes de notre jardin		
(9b)		
Tabulè di bulgur, pomodori, olive, cetrioli, menta e prezzemolo		15.00
Bulgur Tabulè mit Tomaten, Oliven, Gurken, Minze und Petersilie		
Taboulè de bulgur, tomates, olives, concombre, menthe et persil		
(1a)		
Burrata e pomodorini variopinti con vinaigrette al basilico e focaccia tostata	17	26
Burrata und bunte Cherrytomaten an Basilikumvinaigrette und getoastete Focaccia		
Burrata et tomates cerises multicolores avec vinaigrette au basilic et focaccia toastée		
(1a, 7a)		
Ventaglio di prosciutto crudo nostrano con frutta fresca	18	29
Regionaler Rohschinken mit frischen Früchten		
Eventail de jambon cru local avec des fruits frais		
(7b, 12b)		
Carpaccio di pesce spada affumicato e rosetta di salmone marinato agli agrumi, sorbetto al wasabi	23	31
Carpaccio vom geräucherten Schwertfisch und mit Zitrusfrüchten marinierte Lachsrosette, Wasabi-Sorbet		
Carpaccio d'espagon fumé et rosette de saumon mariné aux agrumes sorbet au Wasabi		
(4a, 14a)		
Code di gamberone alla griglia con guacamole e pompelmo rosa	22	35
Gegrillte Riesengarnelen mit Guacamole und rosa Grapefruit		
Crevettes géantes grillées avec guacamole et pamplemousse rose		
(2a)		

PRIMI

Gazpacho con focaccia all'olio d'oliva tostata		15.50
Spanische Gemüsekaltschale und getoastete Focaccia mit Olivenöl		
Gazpacho avec focaccia à l'huile d'olive toastée		
(1a)		
Crema di pannocchia di mais tostata profumata al balsamico		14.50
Cremesuppe vom getoasteten Maiskolben verfeinert mit Balsamico		
Crème d'épi de maïs toasté, parfumé de balsamique		
(7a)		
Risotto allo zenzero e lemongrass con raguletto di polpo e pomodori secchi	22	32
Risotto mit Ingwer, Zitronengras und Oktopusragout mit getrockneten Tomaten		
Risotto au gingembre et à la citronnelle avec ragout de poulpe e tomates séchées		
(1a, 2a, 3b, 7a, 9a)		
Ravioli fatti in casa con ripieno di gulasch, al burro nocciola	23	31
Hausgemachte Ravioli mit Gulaschfüllung an gebräunter Butter		
Ravioli maison farcis de goulache, au beurre noisette		
(1a, 3a, 7a, 8a, 9b)		
Lasagne alle verdure e pesto di basilico	21	28
Gemüselasagne mit Basilikumpesto		
Lasagne aux légumes et pesto au basilic		
(1a, 3a, 7a, 9b)		
Tagliolini al burro e tartufo nero delle Marche	23	32
Feine Bandnudeln an Butter und schwarzem Trüffel aus den Marken		
Tagliatelles au beurre et à la truffe noire des Marches		
(1a, 3a, 7a, 8a, 9b)		
Linguine con salsa a scelta –Sauce nach Wahl - sauce au choix (1a)	17	25
• Aglio & olio, Knoblauch & Olivenöl , ail & huile d'olive (-)		
• Pomodoro, Tomaten , tomates (-)		
• Pesto di basilico alla genovese (8a)		
<i>Pasta senza glutine su richiesta</i>		
Glutenfreie Pasta auf Anfrage		
<i>Pâtes sans gluten sur demande</i>		
(-)		

LE CARNI – FLEISCH – LES VIANDES

Ossobuco di vitello stufato al Merlot bianco	39
Risotto al formaggio d'alpeggio e selezione di verdure	
Kalbs-Ossobuco geschmort in weissem Merlot	
Risotto mit Alpkäse und gemischtes Gemüse	
Jarret de veau braisé au Merlot blanc	
Risotto au fromage d'alpage et sélection de légumes	
(1a, 3b, 7a, 9b)	
Costolette d'agnello al pepe Valle Maggia	41
Patate novelle rosolate al rosmarino e ratatouille	
Lammkoteletts mit Valle Maggia Pfeffer	
Gebratene, neue Kartoffeln mit Rosmarin und Ratatouille	
Côtelettes d'agneau au poivre Valle Maggia	
Pommes nouvelles rissolées au romarin et ratatouille	
(10a)	
Scaloppine di vitello al limone	44
Risotto al formaggio d'alpeggio e selezione di verdure	
Kalbsschnitzel an Zitronensauce	
Risotto mit Alpkäse und gemischtes Gemüse	
Escaloppes de veau au citron	
Risotto au fromage d'alpage et sélection de légumes	
(7a, 3b, 12b)	
Il cuore di filetto di manzo al tartufo nero delle Marche	
Gratinata di patate e selezione di verdure	
Rinderfilet mit schwarzem Trüffel aus den Marken	
Kartoffelgratin und gemischtes Gemüse	
Le cœur de filet de bœuf à la truffe noire des Marches	
Gratin de pommes de terre et sélection de légumes	
(1a, 7a, 9b)	
	(180 gr.) 48
	(250 gr.) 66

IL PESCE – FISCH – LE POISSON

Filetto di branzino alla mediterranea con capperi e olive 43
Patate novelle rosolate al rosmarino e ratatouille
Wolfsbarschfilet nach südländischer Art mit Kapern und Oliven
Gebratene, neue Kartoffeln mit Rosmarin und Ratatouille
Filet de loup de mer à la méditerranéenne avec câpres et olives
Pommes nouvelles rissolées au romarin et ratatouille
(1a, 2a, 4a, 7a, 12b)

Spiedone di code di gamberoni alla griglia 41
Risotto allo zenzero e lemongrass e selezione di verdure
Gegrillte Riesengarnelen am Spiess
Risotto mit Ingwer und Zitronengras, gemischtes Gemüse
Brochette de crevette géantes
Risotto au gingembre et à la citronnelle, sélection de légumes
(1a, 2a, 3b, 7a, 12b)

VEGETARIANO – VEGETARISCH - VEGETARIEN

Tomino fondente con zucchine alla griglia e patate rosolate 26
Cremiger Tomino-Käse mit gegrillten Zucchini und Bratkartoffeln
Tomino fondent avec courgettes grillées et pommes de terre sautées
(1a, 7a)

Sminuzzato di Tempeh al curry profumato al coriandolo e latte di cocco 28
Riso Basmati et selezione di verdure
Tempeh-Geschnetzeltes in mit Koriander parfümiertem Curry und Kokosmilch
Basmati-Reis und gemischtes Gemüse
Emincé de tempeh au curry parfumé de coriandre et lait de coco
Riz Basmati et sélection de légumes
(6a, 7b, 9b, 11b)

DESSERT

Affogato all'espresso	8.50
Espresso, gelato vaniglia, panna montata	
Espresso, Vanilleeis und Schlagrahm	
Espresso, glace vanille, crème chantilly	
(1a, 3a, 7a)	
Macedonia di frutta con sorbetto al melone	11
Fruchtsalat mit Melonensorbet	
Salade de fruits avec sorbet de melon	
(1a)	
Tiramisù aromatizzato al Baileys e crema di pistacchi	12
Tiramisu mit Baileys und Pistaziencreme	
Tiramisu au Baileys et crème de pistaches	
(1a, 3a, 7a, 8a)	
Panna cotta con lamponi marinati	12
Panna Cotta mit marinierten Himbeeren	
Panna cotta avec framboises marinées	
(1a, 7a)	
Boccalino ticinese con semifreddo al "Mojito" e menta	12
"Mojito"-Halbgefrorenes mit Minze im Tessiner Boccalino	
Parfait glacé au « Mojito » et à la menthe dans un "boccalino tessinois"	
(1a, 7a, 12b)	
Tortino tiepido al cioccolato con cuore fondente e lingotto di gelato artigianale al fior di latte	15
Lauwarmes Schokoladentörtchen mit flüssigem Herz und «Fior di latte-«Eisbarren	
Moelleux au chocolat tiède avec son cœur fondant accompagné d'un lingot de glace artisanal « fior di latte »	
(1a, 3a, 7a)	
Tarte Tatin alle pesche con gelato artigianale alle nocciole	16
Pfirsich-Tarte Tatin mit Haselnusseis	
Tarte tatin aux pêches avec glace artisanal aux noisettes	
(1a, 3a, 7a, 8a)	