

ANTIPASTI

Variazione di croccanti insalate in foglia Variation von knackigen Blattsalaten Sélection de salades de saison en feuilles croquantes (9b)	10.50	
Insalata mista arricchita con trito di erbe del nostro orto Gemischter Salat mit gehackten Kräutern aus unserem Garten Salade mêlée aux fines herbes de notre jardin (9b)	12.50	
Insalata di orzo perlato e fagioli borlotti con brunoise di verdure Rollgerstensalat mit Borlotti-Bohnen und Gemüsebrunoise Salade d'orges perlé et de haricots borlotti avec brunoise de légumes (1a, 9b)	15.00	
Burrata con peperoni al forno, zucchine grigliate e focaccia tostata Burrata mit im Ofen gebratenen Paprika, gegrillten Zucchini und getoasteter Focaccia Burrata avec poivrons cuits au four, courgettes grillées et focaccia toastée (1a, 7a)	17	26
Ventaglio di prosciutto crudo nostrano con frutta fresca Regionaler Rohschinken mit frischen Früchten Eventail de jambon cru local avec des fruits frais (7b, 12b)	18	29
Carpaccio di pesce spada affumicato e rosetta di salmone marinato agli agrumi, sorbetto al wasabi Carpaccio vom geräucherten Schwertfisch und mit Zitrusfrüchten marinierte Lachsrosette, Wasabi-Sorbet Carpaccio d'espardon fumé et rosette de saumon mariné aux agrumes sorbet au Wasabi (4a, 14a)	23	31
Code di gamberoni alla griglia con guacamole e pompelmo rosa Gegrillte Riesengarnelen mit Guacamole und rosa Grapefruit Crevettes géantes grillées avec guacamole et pamplemousse rose (2a)	22	35

PRIMI

Crema di zucca profumata allo zenzero con i suoi semini tostati 15.50
Kürbiscremesuppe aromatisiert mit Ingwer mit seinen gerösteten Kernen
 Crème de potiron parfumée au gingembre, avec ses graines grillées
 (7a, 9b)

Vellutata di farina bona della valle Onsernone con pancetta croccante 15.50
Cremesuppe von «Farina Bona» aus dem Onsernonetal mit knusprigem Speck
 Velouté de «farina bona» du Val Onsernone avec du bacon croustillant
 (7a, 9b, 12b)

Risotto ai funghi porcini trifolati 21 28
Risotto mit sautierten Steinpilzen
 Risotto aux cèpes sautés
 (7a, 9b, 12a)

Ravioli fatti in casa, ripieni al ragout di cinghiale, con burro nocciola 23 31
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Wildschweinragout, sautiert in Nussbutter
 Raviolis maison farcis au ragoût de sanglier, sautés au beurre noisette
 (1a, 3a, 9a, 7a, 12b)

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 del centro Italia 23 32
Feine Bandnudeln an Butter und schwarzem Trüffel aus Mittelitalien
 Tagliatelles au beurre et à la truffe noire d'Italie centrale
 (1a, 3a, 7a, 9b)

Linguine con salsa a scelta (1a) – Sauce nach Wahl - sauce au choix 17 25

- Aglio & olio, **Knoblauch & Olivenöl**, ail & huile d'olive (-)
- Pomodoro, **Tomaten**, tomates (-)
- Pesto di basilico alla genovese (8a)

Pasta senza glutine su richiesta

Glutenfreie Pasta auf Anfrage

Pâtes sans gluten sur demande

(-)

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, 7a, 9b, 12b)	
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 ai porcini	44
Risotto al formaggio d'alpeggio e selezione di verdure	
Kalbsschnitzel mit Steinpilzsauce	
Risotto mit Alpkäse und gemischtes Gemüse	
Escalopes de veau aux cèpes	
Risotto au fromage d'alpage et sélection de légumes	
(7a, 9b, 12b)	
Medaglioni di sella di capriolo con spätzli e cavolo rosso brasato	48
Mela, ribes e castagne	
Medaillons vom Rehrücken mit Spätzli und geschmortem Rotkohl	
Apfel, Johannisbeeren und Kastanien	
Médailles de selle de chevreuil avec spätzli et chou rouge braisé	
Pommes, groseilles et marrons	
(1a, 7a, 8a, 9b, 12b)	
Il cuore di filetto di manzo al tartufo nero del centro Italia	
Gratinata di patate e selezione di verdure	
Rinderfilet mit schwarzem Trüffel aus Mittelitalien	
Kartoffelgratin und gemischtes Gemüse	
Le cœur de filet de bœuf à la truffe noire d'Italie centrale	
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 con salsa al timo di montagna 43
servito con coda di gamberone grigliata
Patate novelle rosolate al rosmarino e ratatouille
Wolfsbarschfilet mit Bergthymiansauce
serviert mit einer gegrillten Riesengarnele
Gebratene, neue Kartoffeln mit Rosmarin und Ratatouille
Filet de loup de mer avec une sauce au thym de montagne
servi avec une crevette géante grillée
Pommes nouvelles rissolées au romarin et ratatouille
(1a, 2a, 4a, 7a, 12b)

Spiedone di code di gamberoni alla griglia 41
con salsa al curry verde, latte di cocco e limetta
Riso basmati e selezione di verdure
Gegrillter Riesengarnelenspiess mit grüner Currysauce, Kokosmilch und Limette
Basmati-Reis und gemischtem Gemüse
Brochette de crevettes géantes grillées au curry vert, lait de coco e limes
Riz basmati et sélection de légumes
(2a, 7b, 9b, 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 tofu al curry verde, latte di cocco e limetta 28
Riso basmati e selezione di verdure
Geschnetzelter Tofu mit grünem Curry, Kokosmilch und Limette
Basmati-Reis und gemischtes Gemüse
Émincé de tofu au curry vert, lait de coco et citron vert
Riz basmati et sélection de légumes
(6a, 7b, 9b)

DESSERT

Affogato all'espresso Espresso, gelato vaniglia, panna montata Espresso, Vanilleeis und Schlagrahm Espresso, glace vanille, crème chantilly (1a, 3a, 7a)	8.50
Macedonia di frutta con sorbetto ai fichi Fruchtsalat mit Feigensorbet Salade de fruits avec sorbet à la figue (1a)	11
Tiramisù aromatizzato al Baileys e crema di pistacchi Tiramisu mit Baileys und Pistaziencreme Tiramisu au Baileys et crème de pistaches (1a, 3a, 7a, 8a)	12
Panna cotta con frutti di bosco marinati Panna Cotta mit marinierten Waldbeeren Panna cotta avec baies de bois marinées (1a, 7a)	12
Boccalino ticinese con semifreddo al nocino Nocino-Halbgefrorenes im Tessiner Boccalino Parfait glacé au Nocino dans un "boccalino tessinois" (1a, 7a, 12b)	12
Vermicelli di marroni profumati alla grappa nostrana con meringhe e gelato artigianale allo zabaione Marroni-Vermicelles mit Grappa "nostrana" aromatisiert mit Meringue und Sabayoneis Vermicelles de marrons parfumés à la grappa « nostrana » avec meringue et glace artisanal de sabayon (3a, 7a, 8a, 12a)	14
Tortino tiepido al cioccolato con cuore fondente e lingotto di gelato artigianale al fior di latte 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)	15
Tarte tatin alle mele e Calvados con gelato artigianale alle nocciole Apfel-Tarte Tatin mit Calvados und Haselnusseis Tarte tatin aux pommes avec Calvados et glace artisanal aux noisettes (1a, 3a, 7a, 8a)	16