

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 erbette del nostro orto		12.50
Gemischter Salat mit gehackten Kräutern aus unserem Garten		
Salade mêlée aux fines herbes de notre jardin		
(9b)		
Connubio di carote, finocchi, mele, sedano verde, filetti di arance		14.50
con olio d'oliva, aceto di mele e menta		
Komposition von Karotten, Fenchel, Äpfeln, Stangensellerie und Orangenfilets an Olivenöl, Apfelessig und Minze		
Composition de carottes, fenouil, pommes, céleri en branche et filets d'oranges à l'huile d'olive, vinaigre de pommes et menthe		
(9a)		
Burrata con peperoni al forno, zucchine grigliate e focaccia tostata	17	26
Burrata mit im Ofen gebratenen Paprika, gegrillten Zucchini und getoasteter Focaccia		
Burrata avec poivrons cuits au four, courgettes grillées et focaccia toastée		
(1a, 7a)		
Ventaglio di prosciutto crudo nostrano con fragole al pepe Valle Maggia	18	29
Regionaler Rohschinken mit Erdbeeren an Valle Maggia Pfeffer		
Eventail de jambon cru local avec des fraises au poivre Valle Maggia		
(7b, 12b)		
Carpaccio di pesce spada affumicato e rosetta di salmone	23	31
marinato agli agrumi, sorbetto al wasabi		
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)		
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

Vellutata di farina bona della Valle Onsernone con mini pannocchie di mais grigliate Cremesuppe von «Farina Bona» aus dem Onsernonetal mit gegrillten Minimaiskolben Velouté de «farina bona» du Val Onsernone avec de mini épis de maïs grillés (1a, 7a)	15.50	
Crema di asparagi verdi all'olio extra vergine d'oliva Cremesuppe vom grünen Spargel an Olivenöl „extra vergine“ Crème d'asperges vertes à l'huile d'olive extra vierge (1a, 7a)	15.50	
Risotto al limone con raguletto di polpo Zitronen-Risotto mit Oktopusragout Risotto au citron avec ragout de poulpe (2a, 7a)	24	32
Lasagna alle verdure e pesto di basilico Gemüselasagne mit Basilikumpesto Lasagne aux légumes et pesto de basilic (1a, 3a, 7a, 9b)	21	28
Linguine ai gamberetti e pesto d'aglio orsino Linguine mit Krevetten und Bärlauchpesto «Linguine» aux crevettes et pesto à l'ail des ours (1a, 2a, 7a)	22	29
Tortelloni ripieni agli asparagi verdi e pomodori secchi, emulsione alle erbe Tortelloni gefüllt mit grünem Spargel und getrockneten Tomaten, Kräuter-Emulsion Tortelloni farcis aux asperges vertes et tomates séchées, émulsion aux herbes (1a, 3a, 7a, 9b)	23	31
Tagliolini al burro e tartufo nero del centro Italia Feine Bandnudeln an Butter und schwarzem Trüffel aus Mittelitalien Tagliatelles au beurre e à la truffe noire d'Italie centrale (1a, 3a, 7a, 9b)	23	32
Linguine con salsa a scelta – Sauce nach Wahl - sauce au choix (1a) • Aglio & olio, Knoblauch & Olivenöl, ail & huile d'olive (-) • Pomodoro, Tomaten, tomates (-) • Pesto di basilico alla genovese (8a)	17	25
<i>Pasta senza glutine su richiesta</i> Glutenfreie Pasta auf Anfrage <i>Pâtes sans gluten sur demande</i> (-)		

LE CARNI – FLEISCH – LES VIANDES

Guance di maiale cotte a bassa temperatura con salsa alle spugnole		38
Gratinata di patate e caponata		
Schweinebäckchen bei Niedertemperatur gegart mit Morchelsauce		
Kartoffelgratin und geschmortes Gemüse nach mediterraner Art		
Joues de porc cuites à basse température, sauce aux morilles		
Gratin de pommes de terre et légumes mijotés à la méditerranéenne		
(1a, 7a, 9a, 12b)		
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 caponata		
Lammkoteletts mit Valle Maggia Pfeffer		
Bratkartoffeln mit Rosmarin und geschmortes Gemüse nach mediterraner Art		
Côtelettes d'agneau au poivre Valle Maggia		
Pommes nouvelles rissolées au romarin et légumes mijotés à la méditerranéenne		
(1a, 9a, 10a)		
Scaloppine di vitello con salsa al cognac		44
Gratinata di patate e carciofi trifolati		
Kalbsschnitzel an Cognacsauce		
Kartoffelgratin und sautierte Artischocken an Knoblauch und Petersilie		
Escalopes de veau à la sauce au cognac		
Gratin de pommes de terre et artichauts poêlés à l'ail et au persil		
(1a, 7a, 9b)		
Il cuore di filetto di manzo al tartufo nero del centro Italia	(180 gr.)	48
Gratinata di patate e selezione di verdure	(250 gr.)	64
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		
(7a, 9b)		

IL PESCE – FISCH – LE POISSON

Filetto di branzino con salsa al burro e dragoncello 43
servito con coda di gamberone grigliata
Riso basmati e selezione di verdure
Wolfsbarschfilet an Buttersauce mit Estragon
serviert mit einer gegrillten Riesengarnele
Basmatireis und gemischtes Gemüse
Filet de bar avec sa sauce au beurre et à l'estragon
servi avec une crevette géante grillée
Riz basmati et sélection de légumes
(1a, 2a, 4a, 7a, 9b, 12b)

Spiedone di code di gamberoni alla griglia con salsa al curry rosso 41
Risotto al limone e selezione di verdure
Gegrillte Riesengarnelen am Spiess mit roter Currysauce
Zitronen-Risotto und gemischtes Gemüse
Brochette de crevettes géantes grillées, sauce au curry rouge
Risotto au citron et sélection de légumes
(1a, 2a, 3b, 7a, 12b)

VEGETARIANO – VEGETARISCH - VEGETARIEN

Tomino fondente con gratinata di patate 26
Peperoni al forno e zucchine grigliate
Cremiger Tomino-Käse mit Kartoffelgratin
Im Ofen gebratene Paprika und gegrillte Zucchini
Tomino fondent avec gratin de pommes de terre
Poivrons cuits au four et courgettes grillées
(7a)

Sminuzzato di tofu al curry rosso profumato al coriandolo e latte di cocco 28
Selezione di verdure e riso basmati
Tofu-Geschnetzeltes an mit Koriander parfümiertem roten Curry und Kokosmilch
Gemischtes Gemüse und Basmatireis
Emincé de tofu au curry rouge parfumé de coriandre et lait de coco
Sélection de légumes et riz basmati
(6a, 7b, 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 ai lamponi	11
Fruchtsalat mit Himbeerensorbet	
Salade de fruits avec sorbet à la framboise	
(1a)	
Tiramisù aromatizzato al Grand Marnier e crema di nocciole	12
Tiramisu mit Grand Marnier und Haselnusscreme	
Tiramisu au Grand Marnier et crème de noisettes	
(1a, 3a, 7a, 8a)	
Panna cotta con frutti di bosco marinati	12
Panna Cotta mit marinierten Waldbeeren	
Panna cotta avec fruits rouges marinés	
(1a, 7a, 12a)	
Boccalino ticinese con semifreddo al limoncello	12
Limoncello-Halbgefrorenes im Tessiner Boccalino	
Parfait glacé au limoncello dans un "boccalino tessinois"	
(1a, 7a)	
Tortino tiepido al cioccolato con cuore fondente e lingotto di gelato artigianale al cioccolato bianco	15
Lauwarmes Schokoladentörtchen mit flüssigem Herz und weissem Schokoladen-Eisbarren	
Moelleux au chocolat tiède avec son cœur fondant accompagné d'un lingot de glace artisanal au chocolat blanc	
(1a, 3a, 7a)	