



Pasqua

ANTIPASTI

Burrata con peperoni al forno, zucchini 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	17
Arrosto di tacchino in salsa tonnata Truthanbraten mit Thunfischsauce Rôti de dinde avec sauce au thon	18
Code di gamberone alla griglia con guacamole e pompelmo rosa Gegrillte Riesengarnelen mit Guacamole und rosa Grapefruit Crevettes géantes grillées avec guacamole et pamplemousse rose	22
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	15.50

PRIMI

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	23
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	23
Risotto al limone con raguletto di polpo Zitronen-Risotto mit Oktopusragout Risotto au citron avec ragout de poulpe	24
Lasagna alle verdure e pesto di basilico Gemüselasagne mit Basilikumpesto Lasagne aux légumes et pesto de basilic	21

PIATTI PRINCIPALI

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	
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	
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	
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	
Escalopes de veau à la sauce au cognac	
Gratin de pommes de terre et artichauts poêlés à l'ail et au persil	
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	



DESSERT

Panna cotta alla colomba e fragole	12
Colomba-Panna Cotta und Erbeeren	
Panna cotta à la colomba et aux fraises	
Tiramisù aromatizzato al Grand Marnier e crema di nocciole	12
Tiramisu mit Grand Marnier und Haselnusscreme	
Tiramisu au Grand Marnier et crème de noisettes	
Boccalino ticinese con semifreddo al limoncello	12
Limoncello-Halbgefrorenes im Tessiner Boccalino	
Parfait glacé au limoncello dans un "boccalino tessinois"	
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	

Menu 4 portate / 4- Gänge Menü / Menu à 4 plats

77

VINO CONSIGLIATO



ETIMO - Vinattieri, Merlot del Ticino, 2022-13% vol.

Vinattieri, Ligornetto

10 cl CHF 7

75 cl CHF 45

