ANTIPASTI

Insalate in foglia | **Knackige Blattsalate |** Salades de saison en feuilles 10.50

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

Insalata di cavolo rosso, castagne, nocciole e melograno 15.00
Rotkohlsalat mit Kastanien, Haselnüssen und Granatapfel
Salade de chou rouge aux châtaignes, noisettes et grenade

Burrata su carpaccio di zucca, aceto balsamico, semi di zucca caramellati 17 26
e focaccia tostata
Burrata auf Kürbis-Carpaccio mit Balsamico-Essig, karamellisierten Kürbiskernen und getoasteter Focaccia
Burrata sur carpaccio de courge avec vinaigre balsamique, graines de courge caramélisées et focaccia toastée

Terrina di vitello e porcini freschi all'Armagnac e frutti di bosco 18 29
Kalbsterrine mit frischen Steinpilzen, Armagnac und Waldbeeren
Terrine de veau aux cèpes frais, à l'Armagnac et aux fruits de bois

Ventaglio di prosciutto crudo nostrano con frutta fresca 18 29
Regionaler Rohschinken mit frischen Früchten
Eventail de jambon cru local avec des fruits frais

Carpaccio di pesce spada affumicato e rosetta di salmone 23 31
marinato agli agrumi e gelato al wasabi
Carpaccio vom geräucherten Schwertfisch und mit Zitrusfrüchten marinierte Lachsrosette, Wasabi-Eis
Carpaccio d'espadon fumé et rosette de saumon mariné aux agrumes
sorbet au Wasabi

Code di gamberoni alla griglia con guacamole e pompelmo rosa 22 35
Gegrillte Riesengarnelen mit Guacamole und rosa Grapefruit
Crevettes géantes grillées avec guacamole et pamplemousse rose

PRIMI

Crema di zucca agli amaretti con spiedino di salsiccia nostrana 16.50
Kürbiscremesuppe mit Amaretti und Tessiner Salsiccia-Spiesschen
Crème de potiron aux amaretti
accompagné d'une brochette de saucisse artisanale tessinoise

Vellutata di farina bona della valle Onsernone con popcorn 14.50
Cremesuppe von «Farina Bona» aus dem Onsernonetal mit Popcorn
Velouté de «farina bona» du Val Onsernone avec du pop-corn

Risotto ai funghi porcini trifolati 24 32
Risotto mit sautierten Steinpilzen
Risotto aux cèpes sautés

Ravioli ripieni al ragout di cinghiale, con burro nocciola 23 31
Ravioli gefüllt mit Wildschweinragout, sautiert in Nussbutter
Raviolis farcis au ragoût de sanglier, sautés au beurre noisette

Lasagne alle verdure e pesto di basilico 21 28
Gemüselasagne mit Basilikumpesto
Lasagne aux légumes et pesto au basilic

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

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

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

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

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

Scaloppine di vitello ai porcini 46
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

Medaglioni di sella di capriolo alla Collinetta 49
Spätzli e i suoi contorni autunnali
Medaillons vom Rehrücken nach Art des Collinetta
Spätzli und seine herbstlichen Beilagen
Médaillons de selle de chevreuil à la façon de la Collinetta
Spätzli et sa garniture d'automne

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

(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

Spiedone di code di gamberoni alla griglia 41
con salsa al curry verde, latte di cocco e limetta
Risotto al parmigiano e selezione di verdure
Gegrillter Riesengarnelenspiess mit grüner Currysauce, Kokosmilch und Limette
Parmesan-Risotto und gemischtem Gemüse
Brochette de crevettes géantes grillées au curry vert, lait de coco e limes
Risotto au parmesan et sélection de légumes

VEGETARIANO – VEGETARISCH - VEGETARIEN

Tomino fondente con spätzli e i contorni autunnali 26
Cremiger Tomino-Käse mit Spätzli und herbstlichen Beilagen
Tomino fondent avec spätzli et les garnitures d'automne

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

DESSERT

Affogato all'espresso 8.50
Espresso, gelato vaniglia, panna montata
Espresso, Vanilleeis und Schlagrahm
Espresso, glace vanille, crème chantilly

Macedonia di frutta con sorbetto ai lamponi 12
Fruchtsalat mit Himbeersorbet
Salade de fruits avec sorbet à la framboise

Tiramisù ai fichi caramellati e Marsala 12
Tiramisu mit karamellisierten Feigen und Marsala
Tiramisu aux figues caramélisées et au Marsala

Panna cotta con frutti di bosco marinati 12
Panna Cotta mit marinierten Waldbeeren
Panna cotta avec baies de bois marinées

Semifreddo all'uva americana e grappa nostrana 12
Halbgefrorenes von Americana-Trauben und Tessiner Grappa
Parfait glacé au raisin américain et à la grappa tessinoise

Vermicelli di marroni profumati al Kirsch 16
con meringhe e gelato artigianale allo zabaione
Marroni-Vermicelles mit Kirsch, Meringue und Sabayon-Eis
Vermicelles de marrons parfumés au Kirsch avec meringues
et glace artisanal au sabayon

Tortino tiepido al cioccolato con cuore fondente 16
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 »

Tarte tatin alle mele e Calvados con gelato artigianale alle nocciole 16
Apfel-Tarte Tatin mit Calvados und Haselnusseis
Tarte tatin aux pommes avec Calvados et glace artisanal aux noisettes