

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 erbette del nostro orto Gemischter Salat mit gehackten Kräutern aus unserem Garten Salade mêlée aux fines herbes de notre jardin (9b)		12.50
Connubio di carote, finocchi, mele, sedano verde e filetti di arance con olio d'oliva e aceto di mele Komposition von Karotten, Fenchel, Äpfeln, Stangensellerie und Orangenfilets an Olivenöl und Apfelessig Composition de carottes, fenouil, pommes, céleri en branche et filets d'oranges à l'huile d'olive et au vinaigre de pommes (9a)		14.00
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'espadon fumé et rosette de saumon mariné aux agrumes Sorbet au Wasabi (4a)	22	31
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 (2a)	22	35

PRIMI

Vellutata di farina bona della Valle Onsernone con pancetta croccante 14.50
Cremesuppe von «Farina Bona» aus dem Onsernonetal mit knusprigem Speck
Velouté de «farina bona» du Val Onsernone avec du bacon croustillant
(1a, 7a)

Crema di asparagi verdi all'olio extra vergine d'oliva 14.50
Cremesuppe vom grünen Spargel an Olivenöl „extra vergine“
Crème d'asperges vertes à l'huile d'olive extra vierge
(1a, 7a)

Risotto al limone con raguletto di polpo 21 28
Zitronen-Risotto mit Oktopusragout
Risotto au citron avec ragout de poulpe
(1a, 2a, 7a)

Fusilli integrali al pesto di mandorle e pomodorini confit 18.50 26
Vollkorn-Fusilli mit Mandelpesto und confierten Sherrytomaten
Fusilli au blé complet avec pesto d'amandes et tomates cerises confites
(1a, 8a)

Tortelloni ripieni agli asparagi verdi e pomodori secchi, Emulsione alle erbe 21 28
Tortelloni gefüllt mit grünem Spargel und sonnengetrockneten Tomaten
Kräuter-Emulsion
Tortelloni farcis aux asperges vertes et tomates séchées, émulsion aux herbes
(1a, 3a, 7a, 9b)

Linguine ai gamberetti e salsa cremosa alla curcuma e al dragoncello 21 28
Linguine mit Krevetten an cremiger Kurkuma-Estragonsauce
« Linguine » aux crevettes et sa sauce au curcuma et estragon
(1a, 2a, 7a)

Tagliolini al burro e tartufo nero del centro Italia 21 28
Feine Bandnudeln an Butter und schwarzem Trüffel aus Mittelitalien
Tagliatelles au beurre e à la truffe noire d'Italie centrale
(1a, 3a, 7a, 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)

Pasta senza glutine su richiesta

Glutenfreie Pasta auf Anfrage

Pâtes sans gluten sur demande

(-)

LE CARNI – FLEISCH – LES VIANDES

Medaglioni di filetto di maiale con salsa alle spugnone Gratinata di patate e purea di sedano rapa e timo Schweinsfiletmedaillons mit Morchelsauce Kartoffelgratin und Selleriepüree mit Thymian Médailles de filet de porc avec sauce aux morilles Gratin de pommes de terre et purée de céleri au thym (7a, 9a, 12b)	38
Ossobuco di vitello stufato al Merlot bianco 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)	39
Medaglioni di lombata d'agnello al pepe Valle Maggia Patate nouvelles rosolates al rosmarino, Ratatouille Medaillons von der Lammlende mit Valle Maggia Pfeffer Gebratene, neue Kartoffeln mit Rosmarin und Ratatouille Médailles d'agneau au poivre Valle Maggia Pommes nouvelles rissolées au romarin et ratatouille (10a)	39
Classica paillard di vitello con salsa alla senape e miele Patate nouvelles rosolates al rosmarino e selezione di verdure Klassisches Kalbspaillard mit Honig-Senfsauce Gebratene, neue Kartoffeln mit Rosmarin und gemischtes Gemüse Paillard de veau classique, sauce à la moutarde et au miel Pommes nouvelles rissolées au romarin et sélection de légumes (9b, 10a)	44
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 (7a, 9b)	(180 gr.) 48 (250 gr.) 64

IL PESCE – FISCH – LE POISSON

Filetto di branzino con salsa al burro e origano con coda di gamberone grigliata servito	42
Timballo di riso Basmati e selezione verdure	
Wolfsbarschfilet an Buttersauce mit Oregano	
serviert mit einer gegrillten Riesengarnele	
Basmatireisköpfchen und gemischtes Gemüse	
Filet de bar avec sa sauce au beurre à l'origan servi avec une crevette géante grillée	
Timbale de riz Basmati et sélection de légumes	
(1a, 2a, 4a, 7a, 9b, 12b)	

VEGETARIANO – VEGETARISCH - VEGETARIEN

Tomino fondente con gratinata di patate	25
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)	
Scaloppine di tempeh al curry profumato al coriandolo e latte di cocco	28
Selezione di verdure e riso Basmati	
Tempeh-Schnitzel an mit Koriander parfümiertem Curry und Kokosmilch	
Gemischtes Gemüse und Basmatireis	
Escalopes de tempeh au curry parfumé de coriandre et lait de coco	
Sélection de légumes et riz Basmati	
(6a, 7b, 11b)	

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 al pompelmo rosa Fruchtsalat mit rosa Grapefruitsorbet Salade de fruits avec sorbet de pamplemousse rose (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 lamponi marinati Panna Cotta mit marinierten Himbeeren Panna cotta avec framboises marinées (1a, 7a)	12
Boccalino ticinese con semifreddo al limoncello Limoncello-Halbgefrorenes im Tessiner Boccalino Parfait glacé au limoncello dans un "boccalino tessinois" (1a, 7a)	12
Tortino tiepido al cioccolato con cuore fondente e lingotto di gelato artigianale alla liquirizia Lauwarmes Schokoladentörtchen mit flüssigem Herz und Lakritze-Eisbarren Moelleux au chocolat tiède avec son cœur fondant accompagné d'un lingot de glace artisanal à la réglisse (1a, 3a, 7a)	15
Tarte Tatin alle mele e Calvados con gelato artigianale al fior di latte Apfel-Tarte Tatin mit Calvados und « Fior di latte » Eiscreme Tarte tatin aux pommes avec Calvados et glace artisanal « fior di latte » (1a, 3a, 7a)	16