

ANTIPASTI

Variazione di croccanti insalate in foglia Variation von knackigen Blattsalaten Variation of crisp leaf salads (9b)		10.50
Insalata mista arricchita con trito di erbe del nostro orto Gemischter Salat mit gehackten Kräutern aus unserem Garten Mixed salad with chopped herbs from our garden (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 of carrots, fennel, apples, celery and orange fillets in olive oil and apple cider vinegar (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 with oven roasted peppers, grilled courgettes and toasted focaccia (1a, 7a)	17	26
Ventaglio di prosciutto crudo nostrano con frutta fresca Regionaler Rohschinken mit frischen Früchten Locally cured ham with fresh fruits (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 of smoked swordfish and cured salmon rose marinated with citrus fruits, wasabi sherbet (4a)	22	31
Code di gamberone alla griglia con guacamole e pompelmo rosa Gegrillte Riesengarnelen mit Guacamole und rosa Grapefruit Grilled king prawns with guacamole and pink grapefruit (2a)	22	35

PRIMI

Vellutata di farina bona della Valle Onsernone con pancetta croccante Cremesuppe von «Farina Bona» aus dem Onsernonetal mit knusprigem Speck Onsernone valley grown "Farina Bona" soup with crispy bacon (1a, 7a)		14.50
Crema di asparagi verdi all'olio extra vergine d'oliva Cremesuppe vom grünen Spargel an Olivenöl „extra vergine“ Green asparagus cream soup with extra virgin olive oil (1a, 7a)		14.50
Risotto al limone con raguletto di polpo Zitronen-Risotto mit Oktopusragout Lemon risotto with octopus ragù (2a, 7a)	21	28
Fusilli integrali al pesto di mandorle e pomodorini confit Vollkorn-Fusilli mit Mandelpesto und confierten Cherrytomaten Whole wheat fusilli with almond pesto and confit cherry tomatoes (1a, 8a)	18.50	26
Tortelloni ripieni agli asparagi verdi e pomodori secchi, Emulsione alle erbe Tortelloni gefüllt mit grünem Spargel und sonnengetrockneten Tomaten Kräuter-Emulsion Tortelloni stuffed with green asparagus and sun-dried tomatoes, herb emulsion (1a, 3a, 7a, 9b)	21	28
Linguine ai gamberetti e salsa cremosa alla curcuma e dragoncello Linguine mit Krevetten an cremiger Kurkuma-Estragonsauce Linguine with shrimps in a creamy tumeric and oregano butter sauce (1a, 2a, 7a)	21	28
Tagliolini al burro e tartufo nero del centro Italia Feine Bandnudeln an Butter und schwarzem Trüffel aus Mittelitalien Fine ribbon noodles tossed in butter and black truffle from central Italy (1a, 3a, 7a, 9b)	21	28
Linguine con salsa a scelta –Sauce nach Wahl - sauce of your choice (1a) <ul style="list-style-type: none">• Aglio & olio, Knoblauch & Olivenöl, garlic & olive oil (-)• Pomodoro, Tomaten, tomato sauce (-)• Pesto di basilico alla genovese, Genovese basil pesto (8a)	17	25
<i>Pasta senza glutine su richiesta</i> <i>Glutenfreie Pasta auf Anfrage</i> Gluten-free pasta on request (-)		

LE CARNI – FLEISCH – MEAT

Medaglioni di filetto di maiale con salsa alle spugnole Gratinata di patate e purea di sedano rapa e timo Schweinsfiletmedaillons mit Morchelsauce Kartoffelgratin und Selleriepüree mit Thymian Pork fillet medallions with morel sauce Potato gratin and celeriac and thyme mash (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 Braised veal shank with white merlot Risotto with mountain cheese and mixed vegetables (1a, 7a, 9b, 12b)	39
Medaglioni di lombata d'agnello al pepe Valle Maggia Patate novelle rosolate al rosmarino, Ratatouille Medaillons von der Lammlende mit Valle Maggia Pfeffer Gebratene, neue Kartoffeln mit Rosmarin und Ratatouille Grilled lamb chops with Maggia Valley pepper Roasted new potatoes with rosemary and ratatouille (10a)	39
Classica paillard di vitello con salsa alla senape e miele Patate novelle rosolate al rosmarino e selezione di verdure Klassisches Kalbspaillard mit Honig-Senfsauce Gebratene, neue Kartoffeln mit Rosmarin und gemischtes Gemüse Classic veal paillard with mustard and honey sauce Roasted new potatoes with rosemary and mixed vegetables (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 Fillet of beef with black truffle from central Italy Potato gratin and mixed vegetables (7a, 9b)	(180 gr.) 48 (250 gr.) 64

IL PESCE – FISCH – FISH

Filetto di branzino con salsa al burro e origano
servito con coda di gamberone grigliata 42
Timballo di riso Basmati e selezione verdure
**Wolfsbarschfilet an Buttersauce mit Oregano
serviert mit einer gegrillten Riesengarnele
Basmati eisköpfchen und gemischtes Gemüse**
Sea bass fillet with butter sauce and oregano
served with a grilled prawn
Basmati rice timbale and mixed vegetables
(1a, 2a, 4a, 7a, 9b, 12b)

VEGETARIANO – VEGETARISCH - VEGETARIAN

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**
Creamy Tomino cheese with potato gratin
Oven-baked bell peppers and grilled zucchini
(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**
Tempeh escalopes with coriander-scented curry and coconut milk
Mixed vegetables and Basmati rice
(6a, 7b, 11b)

DESSERT

Affogato all'espresso	8.50
Espresso, gelato vaniglia, panna montata	
Espresso, Vanilleeis und Schlagrahm	
Espresso, vanilla ice cream and whipped cream	
(1a, 3a, 7a)	
Macedonia di frutta con sorbetto al pompelmo rosa	11
Fruchtsalat mit rosa Grapefruitsorbet	
Fruit salad with pink grapefruit sherbet	
(1a)	
Tiramisù aromatizzato al Baileys e crema di pistacchi	12
Tiramisu mit Baileys und Pistaziencreme	
Tiramisu flavored with Baileys and pistachio cream	
(1a, 3a, 7a, 8a)	
Panna cotta con lamponi marinati	12
Panna Cotta mit marinierten Himbeeren	
Panna cotta with marinated raspberries	
(1a, 7a)	
Boccalino ticinese con semifreddo al limoncello	12
Limoncello-Halbgefrorenes im Tessiner Boccalino	
Lemon liqueur parfait served in a typical Ticino Boccalino	
(1a, 7a)	
Tortino tiepido al cioccolato con cuore fondente e lingotto di gelato artigianale alla liquirizia	15
Lauwarmes Schokoladentörtchen mit flüssigem Herz und Lakritze-Eisbarren	
Molten lava chocolate cake and licorice ice cream bar	
(1a, 3a, 7a)	
Tarte Tatin alle mele e Calvados con gelato artigianale al fior di latte	16
Apfel-Tarte Tatin mit Calvados und « Fior di latte » Eiscreme	
Inverted apple an puffpastry cake of culinary fame served with « Fior di latte » icecream »	
(1a, 3a, 7a)	