

Snacks

Le nostre proposte / Unsere Spezialitäten

Insalata verde e/o mista con salsa a scelta Grüner oder gemischter Salat mit Sauce nach Wahl	12.50
Bouquet di foglie d'insalata con noci miste e semi vari büscion di mucca alle erbette e pepe della valle, dressing al miele di Verscio Salatbukett mit Nuss- und Körner-Mix und Honigdressing aus Verscio Kuhmilchfrischkäse mit Kräutern und Maggiapfeffer	15
Salametto di cervo nostrano con cantarelli sotto aceto e zucca marinata Tessiner Hirschsalametto mit eingelegten Pfifferlingen und mariniertem Kürbis	12.50
Crema di porcini con crostone di focaccia casereccia ai semi di zucca Steinpilzcremesüppchen mit einer Scheibe hausgemachter Kürbiskern-Focaccia	16
Bruschette valle Maggia ai funghi Knoblauchbaguette aus Maggiabrot mit sautierten Pilzen	15.50
Carpaccio di manzo marinato al merlot, rucola selvatica e scaglie di Parmigiano Mariniertes Rindscarpaccio mit Merlot, Rauken, gehobeltem Parmesan und Olivenöl	24
Piatto "ticinese" di salumi misti e formaggi nostrani Aufschnitt-Teller mit regionalen Fleisch- und Käsespezialitäten	26
Spaghetti bolognese / pomodoro / aglio olio peperoncino Italienische Teigwaren mit Sauce nach Wahl Tomatensauce / Bolognese / Knoblauch-Chili-Öl	21
Ravioli di zucca saltati in burro e salvia Teigtaschen mit Kürbisfüllung geschwenkt in leichter Butter Salbeisauce	25
Gnocchetti di pane Maggia profumati alla maggiorana passata di zucca e fiocchi di blu di bufala Kartoffelklösschen mit Maggiabrot parfümiert mit Majoran Kürbiscreme und Flöckchen vom Blauschimmel-Büffelkäse	26
Risotto "Carnaroli" ai funghi e frutti rossi Carnaroli-Risotto mit Pilzen und Beeren	26