

IL NOSTRO MENU DEGUSTAZIONE

Tartare di gamberi rossi con sedano verde croccante

Pomodorini datterini e bottarga

*Tartar von roten Garnelen aus Mazara del Vallo mit krokantem Stangensellerie
Meeräschenrogen und Datteltomaten*

Rosette di pasta fatte in casa

ripiene di stinco di vitello profumato al timo con asparagi scottati

Hausgemachte Teigtaschen mit Kalbshaxen und Thymian gefüllt auf Spargelbett

Doppia costoletta d'agnello gratinata al caprino

canederli di pane Maggia e fagiolini verdi stufati

Doppeltes Lammkotelette mit Ziegenkäse überbacken

Valle Maggia Brotknödel und grüne Bohnen

oppure/oder

Trancio di lucioperca con topinambur, nocciole e riso venere

Zander vom Lago Maggiore mit Topinambur und schwarzem Reis aus dem Veneto

Crème brûlée al dulce de leche, sorbetto al bergamotto e croccante al pepe della valle

Gebrannte argentinischer Creme mit Bergamotte-Sorbet und Krokant vom Valle Maggia Pfeffer

3 portate / 3 Gänge CHF 68


4 portate / 4 Gänge CHF 84

Per iniziare / Vorspeisen



Bouquet d'insalata in foglie con verdure marinate e chips di pane di segale	14
<i>Knackige Blattsalate mit mariniertem Gemüse, gerösteten Dinkelbrotchips</i>	
Cremoso agli asparagi e büscion su insalatina di asparagi	16
con crudo nostrano	6
con gamberoni	8
<i>Mousse aus grünen Spargeln und Ziegenkäse mit Spargel-Kräutersalat mit Rohschinken mit sautierten Gamberoni</i>	
Tartare di gamberi rossi con sedano verde croccante	26
Pomodorini datterini e bottarga	
<i>Tartar von roten Garnelen aus Mazara del Vallo mit knackigem Stangensellerie Meeräschenrogen und Datteltomaten</i>	
Crema di asparagi verdi con salmone marinato e leggermente affumicato	18
Cornetto di patate e ricotta	
<i>Grüne Spargelcremesuppe mit mariniertem und leicht geräuchertem Lachs Gefülltes Kartoffelcroissant mit Ricotta</i>	
Terrina di fegato d' anatra al "torchon" con variazione di pera e porto bianco	27
<i>Entenleberterrinen im Leintuch pochiert mit Variation von der Birne und weissem Portwein</i>	

Le nostre paste / Frische Teigwaren

<i>Rosette di pasta fatte in casa</i>	28
<i>ripiene di stinco di vitello profumato al timo con asparagi scottati</i>	21
<i>Hausgemachte Teigtaschen mit Kalbshaxen-Thymianfüllung auf Spargelbett</i>	
<i>Lasagnetta aperta con code di gamberi rossi argentini e spinacini</i>	27
<i>Offene Lasagne mit roten Gamberoni aus Argentinien und Frühlingsspinat</i>	
 <i>Risotto Cacio & Pepe con ragù di friarielli</i>	24
<i>Risotto mit Pecorino und Pfeffer und Rübstieleragout</i>	18
<i>Spaghetti di Gragnano con leggero pesto di acciughe, pomodori secchi e olive taggiasche su crema di pane maggia</i>	27
<i>Italienische Teigwaren aus Gragnano mit Sardellenpesto, getrockneten Tomaten Oliven aus Ligurien und Brotcremesauce aus dem Maggiatal</i>	19

Le nostre carni / Fleischspezialitäten

- Filetto di vitello cotto rosa con fonduta di Taleggio*** **58**
Carciofi spinati e patate dorate
Schweizer Kalbsfilet auf Taleggiosauce Sizilianische Artischocken und Kartoffelecken
- Ribeye di manzo 250 gr. alla griglia salsa chimichurri all' aglio orsino*** **48**
Spiedino di patate al rosmarino e giardiniera di verdure
*Hohrückensteak vom Grill mit Argentinischer Kräuter-Bärlauchsauce
Kartoffel-Rosmarinspiess und Gemüse*
- Suprema di faraona ripiena agli asparagi, prosciutto cotto e formaggio dell'alpe Crestumo, purea di patate*** **42**
*Perlhuhnbrust gefüllt mit Spargeln, Schinken und Tessiner Alpkäse
Kartoffelpüree*
- Doppia costoletta d'agnello gratinata al caprino*** **52**
Canederli di pane Maggia e fagiolini verdi stufati
*Doppeltes Lammkotelette mit Ziegenkäse überbacken
Valle Maggia Brotknödel und grüne Bohnen*
- Per i nostri clienti più fedeli serviamo su riservazione "GROSSES PIECES"*** **p.d.g**
*Für unsere Gäste servieren wir auf Reservation gerne Ihr Lieblingsstück Fleisch
ab 2 Personen*

I nostri pesci / Fischspezialitäten

Filetto di salmerino su crema di piselli al pepe verde con spicchi di patate confit 38
Lachsforelle auf Erbsencreme und grünem Pfeffer, Kartoffelecken

Medaglioni di rana pescatrice in guazzetto di asparagi verdi, pomodorini e fave con polenta bianca dei Terreni alla Maggia 44
Seeteufelmedaillons mit Spargeln, Bohnen und Sherry-Tomaten, weisser Polenta

Trancio di lucioperca con topinambur, nocciole e riso venere 42
Zander vom Lago Maggiore mit Topinambur und schwarzem Reis aus dem Veneto

Pesce fresco del mercato p.d.g
Frischer Fisch je nach Tagesangebot

Piatti vegetariani / Vegetarier

Verdure in tempura alla farina bona, misticanza d' insalata e ketchup di carota 34
Gemüse im Tempura-Bona-Teig gebacken mit Salaten und hausgemachtem Karottenketchup

Asparagi verdi o bianchi con patate e salsa a scelta: vinaigrette / olandese 250 g 28
Grüne oder weisse Spargeln mit neuen Kartoffeln, Sauce nach Wahl: 400 g 36
Hollandaise / Vinaigrette



Il dolce finale / etwas Süsses



- Zuppetta fredda di frutta e verdura allo zenzero
profumato al tè verde con il suo sorbetto*** 14
*Süppchen von frischen Früchten und Gemüse parfümiert mit Ingwer
mit grünem Tee und seinem Sorbet*
- Semifreddo al pralinato su crema allo zabaione profumato al nocino ticinese
con crumble di nocciole*** 15
Pralinen Parfait auf Sabaioncreme mit Walnusslikör parfümiert und Haselnussstreusel
- Crème brûlée al dulce de leche, sorbetto al bergamotto e croccante al pepe Maggia*** 15
Gebrannte argentinischer Creme mit Bergamotte-Sorbet und Krokant vom Valle Maggia Pfeffer
- Fragole & rabarbaro sciroppate al Merlot bianco con spuma alla gazzosa ticinese*** 14
Erdbeeren und Rhabarber in weissem Merlot gekocht mit Gazzosaschaum
- Formaggi Ticinesi e Italiani*** 16
Tessiner & Italienische Käsespezialitäten
- Con il dolce vi proponiamo un bicchiere:***
Zum Nachtisch empfehlen wir Ihnen ein Glas:
- Moscato d'Asti docg, Azienda Agricola Giulia & Emilio Vada*** 8