

## **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*

**oppure/oder**

**Risotto Cacio & Pepe con ragù di friarielli**

*Risotto mit Pecorino und Pfeffer und Rübstielragout*

❖❖❖

**Filetto di salmerino su crema di piselli al pepe verde con spicchi di patate confit**

*Saibling auf Erbsencreme und grünem Pfeffer, Kartoffelecken*

**oppure/oder**

**Filetto di vitello cotto rosa con fonduta di Taleggio**

**Carciofi spinati e patate dorate**

*Schweizer Kalbsfilet auf Taleggiosauce Sizilianische Artischocken und Kartoffelecken*

❖❖❖

**Crème brûlée al dulce de leche, sorbetto al frutto della passione**

**Croccante al pepe della valle**

*Gebrannte argentinische Creme mit Passionsfrucht-Sorbet*

*Krokant vom Valle Maggia Pfeffer*

**3 portate / 3 Gänge CHF 68**


**4 portate / 4 Gänge CHF 84**

## Per iniziare / Vorspeisen



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

## ***Le nostre paste / Frische Teigwaren***

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

## **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 g. 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  
*Saibling 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 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***



- Variazione al cioccolato con tortino caldo e.....*** 16  
*Variation von der Schokolade mit lauwarmem Törtchen und .....*
- 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 frutto della passione Croccante al pepe Maggia*** 15  
*Gebrannte argentinische Creme mit Passionsfruchtsorbet 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 Sorì Ruchin*** 8  
*Moscato - Monchiero Carbone-Piemonte*