

## **IL NOSTRO MENU DEGUSTAZIONE**

***Zuppa fredda di rucola con pomodori cuore di bue e mozzarella di bufala  
Croccante all'aceto balsamico***

*Leichte kalte Rucolasuppe mit Büffelherztomate und Sahnemozzarella aus Apulien  
Knusprige Haugemachte Balsamicobrotkrumen*

***Risotto Carnaroli con carote gialle e lemongrass  
Capasanta scottata e mostarda allo zenzero  
Carnaroli-Risotto mit Zitronengras und Karotten  
sautierte Jakobsmuschel mit Ingwersenf***

***Lombata di vitello con jus all'aglio nero e cipolle di Tropea in agro e patate  
Rosa gebratener und aufgeschnittener Kalbsrücken mit Jus von schwarzem Knoblauch  
Eingelegte Zwiebeln und Kartoffeln***

***oppure / oder***

***Gamberoni Black-Tiger pil pil leggermente piccanti con spadellato di patate e verdure  
Ganze "Black-Tiger" Riesenkrevetten mit leicht scharfem "pil pil"  
und knackig sautiertem Gemüse und Kartoffel***

***Cre moso allo jogurt con albicocche al rosmarino  
Yoghurtcreme mit Rosmarin parfümierten Aprikosen***

***3 portate / 3 Gänge CHF 68***

***4 portate / 4 Gänge CHF 84***

## **Per iniziare / Vorspeisen**



**Zuppa fredda di rucola con pomodori cuore di bue e mozzarella di bufala** 19  
**Crocante all'aceto balsamico**

Leichte kalte Rucolasuppe mit Büffelherztomate und Sahnemozzarella aus Apulien  
Knusprige Haugemachte Balsamicobrotkrumen

**Carpaccio di gamberi rossi con maionese al dragoncello e arance** 28

Carpaccio von roten Garnelen aus Mazara del Vallo  
mit leichter Estragon-Orange-Mayonnaise



**Bouquet di foglie d'insalata con semi tostati e salsa al balsamico** 13  
**Knackige Salate mit geröstetem Kernenmix und Balsamicodressing**

**Terrina di vitello tonnato con insalata croccante** 26

Vitello Tonnato Terrine mit krokantem Salat

**Tartare di manzo con crema all'uovo, cipolle rosse marinate e capperi fritti** 24

**Chips di pane carasau**

Rindstartar mit leichter Eigelbcremesauce und roten eingelegten Zwiebeln  
Frittierte Kapern und hauchdünne knusprige sardische Brotchips

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

***Ravioli del plin fatti in casa ripieni di patate e lardo bianco*** **32**  
***con pepe della valle Maggia profumata al timo e peperone crusco*** **1/2 22**  
*Hausgemachte Ravioli "Ale" gefüllt mit Kartoffeln und weissem Speck*  
*an Valle Maggia Pfeffer, Thymian und frittiertem Paprika*

***Spaghetti "chitarra" al nero di seppia con cozze, zucchine e seppioline*** **28**  
*Italianische Teigwaren mit Tintenfischstreifen und Tinte* **1/2 21**  
*Zucchetti und Muscheln*

***Risotto "Carnaroli" con carote gialle e lemongrass*** **28**  
***Capasanta scottata e mostarda allo zenzero*** **1/2 21**  
*Carnaroli-Risotto mit Zitronengras und Karotten*  
*sautierte Jakobsmuschel mit Ingwersenf*

***Vesuvi di Gragnano al pesto di basilico e olive verdi*** **26**  
***su crema di melanzane e fiocchi di busciön di mucca*** **1/2 19**  
*Teigwaren aus Gragnano mit Pesto von grünen Oliven und Basilikum*  
*Auberginencreme und Frischkäse aus dem Maggiatal*



## **La nostra carne / Fleischspezialitäten**

**Cosciotto di coniglio ripieno di pane alle olive e pomodori secchi** 42  
**profumato al ginepro con polenta integrale cremosa e verdure**  
*Kaninchenkeule gefüllt mit Olivenbrot und getrockneten Tomaten parfümiert mit Wachholder*  
*Cremige Vollkorn Polenta und Gemüse*

**Filetto di manzo con jus al barbecue e duetto di patate arrosto schiacciate** 58  
**Verdure alla griglia**  
*Schweizer Rindsfilet mit Barbecue Jus*  
*Duett vom Kartoffelstampf aus dem Ofen und Gemüse vom Grill*

**Lombata di vitello con jus all'aglio nero, cipolle di Tropea in agro e patate** 49  
**Rosa** gebratener und aufgeschnittener Kalbsrücken mit Jus von schwarzem Knoblauch  
*Eingelegte Zwiebeln und Kartoffeln*

**Guancetta di maiale alla birra scura e spuma di patate al lime** 44  
**Insalata di pere, nocciole e misticanza**  
*In dunklem Bier geschmortes Schweinebäckchen mit Kartoffel-Limettenmousse*  
*Birnen-Haselnussalat und knackigem Salat*

## **Piatto vegetariano / Vegetarische Spezialität**



**Verdure grigliate con tomino ticinese** 36  
*Gegrilltes Gemüse mit warmem Tomino Käse aus dem Tessin*

## ***I nostri pesci / Fischspezialitäten***

<b><i>Lucioperca spadellato con riso rosso e salsa alle pesche e verdure estive</i></b>	<b>45</b>
<i>Gebratenes Zanderfilet mit rotem Reis auf Pfirsichsauce und Gemüse</i>	
<b><i>Tagliata di tonno rosso con crema di mais alla farina bona e mais spadellato</i></b>	<b>43</b>
<b><i>Insalatina di pomodorini e rucola</i></b>	
<i>Aufgeschnittenes kurz gebratenes Thunfischmedaillon mit Mais und Farina Bona Creme Kleiner Salat mit Rucola und Tomaten</i>	
<b><i>Fregola sarda ai frutti di mare</i></b>	<b>39</b>
<b><i>Cozze vongole sepioline gamberi</i></b>	
<i>Mediterrane Fischsuppe mit Mini-Teigwaren und Muscheln, Tintenfisch und Garnelen</i>	
<b><i>Gamberoni Black-Tiger pil pil leggermente piccanti</i></b>	<b>42</b>
<b><i>Spadellato di patate e verdure</i></b>	
<i>Ganze "Black-Tiger" Riesenkrevetten mit leicht scharfem "pil pil" und knackig sautiertem Gemüse und Kartoffel</i>	
<b><i>Pesce fresco del mercato</i></b>	<b>p.d.g.</b>
<i>Fangfrischer Fisch nach Tagesangebot</i>	<i>Tagespreis</i>

## ***Il dolce finale / etwas Süsses***

***Semifreddo al cioccolato e pistacchio con salsa alla vaniglia*** 15  
*Schokoladen-Pistazien Parfait mit Vanillesauce*

***Ananas marinato con riso al latte di cocco e sorbetto al mojito*** 13  
*Marinierte Ananas und Milchreis mit Kokosnuss und Mojito Sorbet*

***Cre moso allo yogurt con albicocche al rosmarino*** 14  
*Yoghurtcreme mit Rosmarin parfümierten Aprikosen*

***Tiramisù scomposto all'amarula*** 13  
*Italienische Süßspeise mit südafrikanischem Cremelikör*

***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