

## ***Per iniziare / Vorspeisen***



***Insalata verde e/o mista con salsa a scelta*** **12.50**  
*Grüner oder gemischter Salat mit Sauce nach Wahl*



***Baby lattuga con cetrioli, pomodori e fiocchi di büscion*** **14**  
*Römischer Salat mit Tomaten und Gurken mit Kuhmilchfrischkäse*

***Cubetti di salmone di Lostallo marinato e leggermente affumicato*** **22**  
***Insalata di barbabietole e mela verde***  
*Mariniertes und leicht geräuchertes Lachsfiletstückchen aus Lostallo*  
*Salat von roter Beete und grünen Äpfeln*

***Carpaccio di vitello marinato al merlot ticinese "tre terre"*** **24**  
***Verdurine primaverili ai semi di colza***  
*In "Tre Terre" Merlot mariniertes Kalbscarpaccio*  
*Knackiges Frühlingsgemüse an Schweizer Rapssamen*



***Crema di asparagi verdi*** **10**  
*Grüne Spargelcremesuppe*

***Piatto ticinese con formaggio*** **24**  
*Tessiner Aufschnitt Spezialitäten mit Alpkäse*

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



***Gnocchetti di patate alla farina bona con burro e salvia***  
*Mit Farina Bona gemachte Kartoffelklösschen an Salbeibutter*

***1/2 18***  
***24***

***Rosette fatte in casa ripiene di stinco di vitello con salsa al timo***  
*Mit Kalbshaxe gefüllte italienische Teigtaschen an Bergthymiansauce*

***1/2 21***  
***28***



***Risotto agli asparagi verdi, mantecato al büscion***  
*Risotto mit grünem Spargel und Kuhmilchfrischkäse*

***1/2 17***  
***24***

***Tagliatelle all'uovo fatte in casa con ragù di carne***  
*Hausgemachte Bandnudeln mit Tessiner Hackfleischragout*

***1/2 19***  
***26***

## ***Le nostre carni / Fleischspezialitäten***

<b><i>Guancette di maiale brasate al Merlot</i></b>	<b>38</b>
<b><i>Polenta integrale dei Terreni alla Maggia</i></b>	
<b><i>Fonduta ai porri novelli</i></b>	
<i>In Merlot geschmorte Tessiner Schweinebäckchen</i>	
<i>Polenta von der Terreni alla Maggia und Frühlingslauchcreme</i>	
<b><i>Filetto di manzo dalla griglia con burro alle erbe e patate</i></b>	<b>48</b>
<i>Gegrilltes Schweizer Rindsfilet mit Kräuterbutter und knackige Kartoffeln</i>	
<b><i>Costoletta di vitello al burro salvia con asparagi e patate</i></b>	<b>39</b>
<i>In Salbeibutter gebratenes Kalbskotelet mit Spargeln und Kartoffeln</i>	
<b><i>Stinco di vitello con polenta e verdura, da 2 persone</i></b>	<b>42 p.p.</b>
<i>Ganze Kalbshaxe mit Polenta und Gemüse, ab 2 Personen</i>	

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

- Trancio lucioperca agli asparagi***  
***Beurre blanc alle erbe ticinesi e patate*** 42  
*Zander in der Spargelkruste*  
*Beurre Blanc mit Tessiner Kräutern und Kartoffeln*
- Fritto misto del lago maggiore con salsa tartara*** 39  
*Frittierte Fische aus dem Lago Maggiore und frittiertes Gemüse mit Tartarsauce*
- Pesce fresco del mercato*** p.d.g  
*Frischer Fisch je nach Tagesangebot*



## ***Piatti vegetariani / Vegetarisches***

- Asparagi verdi alla parmigiana*** 28  
*Gratinierte grüne Spargeln mit Parmesan*

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

<b><i>Zabaione al marsala con gelato alla vaniglia</i></b> <i>Sabayon mit Marsala und hausgemachtes Vanilleeis</i>	<b>10</b>
<b><i>Variazione di sorbetti con frutta di stagione</i></b> <i>Sorbetauswahl mit saisonalen Früchten</i>	<b>13</b>
<b><i>Panna cotta alla vaniglia con fragole fresche</i></b> <i>Vanille Panna Cotta mit frischen Erdbeeren</i>	<b>12</b>
<b><i>Dessert del giorno</i></b> <i>Tagesdessert</i>	<b>10</b>
<b><i>Formaggi Ticinesi e Italiani</i></b> <i>Tessiner &amp; Italienische Käsespezialitäten</i>	<b>16</b>
<b><i>Con il dolce vi proponiamo un bicchiere:</i></b> <i>Zum Nachtisch empfehlen wir Ihnen ein Glas:</i> <b><i>Moscato d'Asti docg Sorì Ruchin</i></b> <i>Moscato - Monchiero Carbone-Piemonte</i>	<b>8</b>