

IL NOSTRO MENU DEGUSTAZIONE

Salmone marinato “castello” su crema di zucchine alla “scapecce” e ravanelli

Im Haus mariniertes Lachs auf Zucchini-Creme und Radieschen

e / oppure ✂ *und/oder*

Risotto carnaroli ai funghi gallinacci

Carnaroli Risotto mit Pfifferlingen



Petto d'anatra con jus al miele e zenzero

Taccole al sesamo e quinoa

Sautierte Entenbrust mit Ingwer Honigsauce

Zuckerschoten mit Sesam und Quinoa

oppure / oder

Branzino spadellato su crema di lattuga con fagioli gialli e quinoa

Gebratener Wolfsbarsch auf Kopfsalat-Creme mit gelben Böhnchen und Quinoa



Crème brûlée alla pesca con sorbetto alla pesca e salvia

Gebrannte Pfirsich-Creme mit Pfirsich-Salbei-Sorbet

oppure / oder

Formaggi Ticinesi e Italiani

Tessiner & Italienische Käsespezialitäten

3 portate / 3 Gänge CHF 68

4 portate / 4 Gänge CHF 84

Per iniziare / Vorspeisen



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



Zuppa fredda di melone al mojito 16
Kaltes Melonensüppchen mit Minze, Limette und Rum

Carpaccio di tonno con finocchio, arance e crescione 24
Carpaccio vom Thunfisch mit Orangen, Fenchelsalat und Kresse




Tarte tatin di pomodori e melanzane con burrata e rucola 21
Gestürztes Törtchen von Auberginen und Tomaten mit Sahnemozzarella und Rucola

Salmone marinato "castello" su crema di zucchine alla "scapecce" e ravanelli 26
Im Haus mariniertes Lachs auf Zucchini-creme und Radieschen

Tartare di manzo con guacamole
Gel di peperone affumicato chips di tortillas 26
Rindstartar mit Guacamole
Gelee von geräucherten Peperoni und Tortilla-Chips

Le nostre paste / Teigwaren

<i>Ravioli fatti in casa ripieni di tonnanello profumato alla maggiorana</i>		34
<i>Intingolo di pistacchio e limone con crema di burrata e dragoncello</i>	1/2	24
<i>Hausgemachte Ravioli "Ale" gefüllt mit Thunfisch und Majoran</i>		
<i>Pistazien-Zitronensauce und Sahnemozzarella mit Estragon</i>		
<i>Linguine ai gamberoni con pomodori e rucola</i>		34
<i>Italienische Teigwaren mit Riesenkrevetten, Kirschtomaten und Rucola</i>	1/2	24
 <i>Risotto carnaroli ai funghi chanterelles</i>		26
<i>Carnaroli Risotto mit Pfifferlingen</i>	1/2	19
<i>Casarecce "cacio e pepe"</i>		24
<i>Italienische Teigwaren mit einer Pecorinocremesauce und Pfeffer</i>	1/2	18

La nostra carne / Fleischspezialitäten

Petto d'anatra con jus al miele e zenzero Taccole al sesamo e quinoa Sautierte Entenbrust mit Ingwer-Honigsauce Zuckerschoten mit Sesam und Quinoa	39
Paillard di vitello grigliata con burro alle erbe Patate novelle e mix di insalata al balsamico Kalbpaillard vom Grill mit Kräuterbutter Neue Kartoffeln und Salatmix mit Balsamicodressing	44
Filetto di manzo con crema "Café de Paris" Patate novelle al forno e verdure grigliate Schweizer Rindsfilet mit Creme von Café de Paris Neue Kartoffeln aus dem Ofen und gegrilltes Gemüse	56
Involtino di maiale ripieno "saltimbocca" Risotto allo zafferano Rosa gebratene Schweineroulade gefüllt mit Schinken und Salbei Risotto mit Safran	39
Per i nostri clienti più fedeli serviamo su riservazione "GROSSES PIECES" Für unsere Gäste servieren wir auf Reservation gerne Ihr Lieblingsstück Fleisch ab 2 Personen	p.d.g

I nostri pesci / Fischspezialitäten

<i>Coda di rospo con funghi chanterelles saltati e salicornia</i>	42
<i>Seeteufel mit sautierten Pfifferlingen und Meeresspargel</i>	
<i>Branzino spadellato su crema di lattuga con fagioli gialli e quinoa</i>	40
<i>Gebratener Wolfsbarsch auf Kopfsalatcreme mit gelben Böhnchen und Quinoa</i>	
<i>Filetti di pesce persico svizzero in manto di pane alle erbe e limone</i>	44
<i>Patate alle erbette e salsa tartare</i>	
<i>Gebratene Eglifilets aus der Schweiz im Zitronen-Kräuterbrotmantel</i>	
<i>Kräuterkartoffeln und Tartarsauce</i>	
<i>Pesce fresco del mercato</i>	p.d.g.
<i>Fangfrischer Fisch nach Tagesangebot</i>	<i>Tagespreis</i>

Piatto vegetariano / Vegetarische Spezialität



<i>Robiola ticinese in manto di zucchine alla piastra con patate e verdure</i>	32
<i>Tessiner Robiola Käse im Zucchinimantel, Gemüse und Kartoffeln</i>	

Il dolce finale / etwas Süsses

Semifreddo al caffè bianco con meringhe al cardamomo, salsa alla sambuca 15
Weisses Kaffee Halbgefrorenes mit Meringue, Kardamom und Anislikörsauce

Cheesecake nel bicchiere con ciliegie e cioccolato 13
Cheesecake im Glas serviert mit Kirschen und Schokolade

Composizione di frutta in zuppetta d'anguria 14
profumata al cocco e sorbetto di anguria
*Fruchtkomposition im Wassermelonensüppchen mit Kokosnuss parfümiert
und Wassermelonensorbet*

Creme brûlé alla pesca con sorbetto alla pesca e salvia 13
Gebrannte Pfirsichcreme mit Pfirsich-Salbei-Sorbet

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, Monchiero Carbone, Canale Piemonte 8