

Per iniziare / Starters

<i>Insalata verde e/o mista con salsa a scelta</i>	12.50
<i>Green or mixed salad with dressing of your choice</i>	
<i>Gazpacho "Andalusia" con verdure e crostini di pane</i>	14
<i>Cold Spanish vegetable soup with bread Croutons</i>	
<i>Salmone marinato di Lostallo "mille foglie" e spuma di zuccina al wasabi</i>	25
<i>Marinated salmon from the Valley with a foam of baby marrow and wasabi</i>	
<i>Vitello tonnato leggermente affumicato della castellana</i>	24
<i>Slightly smoked cold slices of veal with tuna sauce</i>	
<i>Tartare di manzo classico con insalata</i>	26
<i>Semi di colza e pane della valle Maggia</i>	
<i>Beef tartare with salad, rapeseed and Maggia bread</i>	

Le nostre paste / our pasta

Paccheri al ragù di luganighetta ticinese, peperoni e confit di cipolla 22/28
Paccheri noodle with Ticino sausage ragout, peppers and onions

Ravioli fatti in casa farciti con melanzane alla parmigiana 21/26
Fonduta di burrata
Home-made ravioli with eggplant «parmigiana» style
Mozzarella creamy sauce

Risotto carnaroli con limone candito e basilico 24/32
Tartare di gamberi rossi
Risotto with lemon and basil and red shrimp tartare

Gnocchetti di patate alle spezie tandoori 19/26
Spinacini, zucchine e mandorle
Potato dumplings with tandoori spices
Young spinaches, baby marrows and almonds

La nostra carne / our meats

Entrecôte doppio frollato all'osso e tagliato in cucina Baked potatoes e insalata <i>Sliced beef entrecote from the grill</i> <i>Baked potatoes an salad</i>	400 g /200g 108/54
Rack di agnello con finocchio brasato al limone hummus di ceci <i>Rack of lamb with braised fennel with lemon, hummus</i>	48
Paillard dalla griglia con patatine fritte e verdure o insalata <i>Grilled veal escalope with french fries and vegetables or salad</i>	46
Roastbeef tiepido tagliato fine con salsa "béarnaise" al Pepe Maggia e patatine fritte <i>Slices luke-warm roast-beef</i> <i>Bearnaise sauce with Valle Maggia pepper and French fries</i>	39
Per i nostri affezionati clienti serviamo su riservazione "GROSSES PIECES" p.d.g <i>With pleasure we can serve upon reservation large pieces of meat (minimum for 2 persons)</i>	

I nostri pesci / our fish

<i>Gamberoni dalla griglia con "risotto venere"</i>	46
<i>Prawns from the grill with black risotto</i>	
<i>Rombo selvatico con carciofi spadellati alle erbe e "risotto venere"</i>	48
<i>Filet of turbot with sautéed artichauts and black risotto</i>	
<i>Black risotto</i>	
<i>Coda di Rospo con gallinacci e pomodorini di datteri con polenta bianca</i>	42
<i>Monkfish with chanterelles, tomatoes and white polenta</i>	
<i>Pesce fresco del mercato</i>	p.d.g.
<i>Fresh fish from the local market</i>	

Piatto vegetariano / Vegeterian



<i>Tomino alla griglia con verdure e patate novelle</i>	32
<i>Ticino fresh cheese from the grill with vegetables and potatoes</i>	

Il dolce finale / Dessert

Tiramisù "rivisitato" della castellana	14
<i>Tiramisù down under</i>	
Terrina di cioccolato bianco al basilico con fragole marinate al lime	14
<i>White chocolate terrine with basil and marinated strawberries</i>	
Anguria marinata con granite alla verbena	13
<i>Watermelon with verveine «granita»</i>	
Coppa "Romanoff"	14
<i>Vanilla ice-cream with whipped cream and marinated strawberries</i>	
Coppa "Denmark "	12
<i>Vanilla ice-cream with whipped cream and chocolate sauce</i>	
Gelati e sorbetti fatti in casa	3.50
<i>Home-made ice-cream and sorbet per portion</i>	
<i>Vanilla, chocolate, lemon, coffee, Farina bona, Strawberry, Raspberry, Apricot und Cherry</i>	
Coppa Dr. Ginger con Prosecco	15
<i>Ginger sorbet with Prosecco</i>	
Formaggi Ticinesi e Italiani	16
<i>Ticino & Italian cheese selection</i>	
Con il dolce vi proponiamo un bicchiere:	
<i>With the dessert we recommend a glass of::</i>	
Moscato d'Asti docg, Monchiero Carbone, Canale Piemonte	8