

IL NOSTRO MENU DEGUSTAZIONE

Trota bianca affumicata con crema e cubetti di barbabietola marinata
Meringhetta al rafano e gocce di cerfoglio

Leicht geräuchertes weisses Forellenfilet mit Rote Beete Würfeln und Creme
Meerrettichmeringue und Kerbel Tropfen

oppure/oder

Risotto carnaroli mantecato all'erbette del nostro giardino

Animelle saltate al burro nocciola

Grünes Kräuter Risotto mit Herzmilken in Nussbutter sautiert



Tagliata di vitello al pepe della valle Maggia su ragù di asparagi verdi
Salsa al Taleggio e patate

Tranchierter Kalbsrücken auf sautierten Spargeln mit Maggia Pfeffer
Taleggiosauce und Kartoffeln

oppure/oder

Rombo chiodato su crema di cozze e panissa ligure

Verdurine e ceci

Steinbutt Tranche auf Muschelsauce
mit Gemüse und frittierten Kichererbsen-Stangen



Panna cotta al pepe Sichuan con fragole al vino rosso
Panna cotta mit Sichuan Pfeffer und Erdbeeren mit Rotwein

3 portate / 3 Gänge CHF 68

4 portate / 4 Gänge CHF 84

Per iniziare / Vorspeisen



Insalata di puntarelle e misticanza con scaglie di pecorino su crema di cannellini 18
Spargelchicorée mit Blattsalaten und weisser Bohnencreme und Pecorinokäse



Büscion di capra con rabarbaro e pepe della valle Maggia 21
Pinoli tostati e crostini di pane al basilico
Ziegenfrischkäse mit Rhabarber und Valle Maggia Pfeffer
Geröstete Pinienkerne und sautierte Brotwürfelchen mit Basilikum

Tartare di manzo con insalatina di mela verde e sedano 26
Chips croccanti ai semi di lino
Tartar vom Rind mit kleinem Salat vom grünen Apfel und Sellerie
Knäckebrot mit Leinsamen



Crema di asparagi al latte di mandorle 14
Grüne Spargelcremesuppe mit Mandelcreme

Trota bianca affumicata con crema e cubetti di barbabietola marinata 24
Meringhetta al raffano e gocce di cerfoglio
Leicht geräuchertes weisses Forellenfilet mit Rote Beete Würfeln und Creme
Meerrettichmeringue und Kerbel Tropfen

Le nostre paste / Frische Teigwaren

<i>Gnocchetti di patate profumati all'aglio orsino</i>	<i>1/2</i>	<i>24</i>
<i>Guazzetto di vongole, pomodori e lamelle di bottarga</i>		<i>36</i>
<i>Hausgemachte Kartoffelgnocchetti mit Bärlauch auf Muschelsud mit Tomaten und Bottarga</i>		
<i>Linguine ai gamberoni con pomodorini e rucola</i>	<i>1/2</i>	<i>22</i>
<i>Italienische Teigwaren mit Riesengarnelen, Tomaten und Rauken</i>		<i>32</i>
<i>Risotto carnaroli mantecato con erbe del nostro giardino</i>	<i>1/2</i>	<i>24</i>
<i>Animelle saltate al burro nocciola</i>		<i>32</i>
<i>Grünes Kräuter Risotto mit Herzmilken in Nussbutter sautiert</i>		
<i>Mezzi paccheri con crema di broccoli</i>	<i>1/2</i>	<i>21</i>
<i>Scamorza affumicata e crumble di pane al limone</i>		<i>28</i>
<i>Italienische Teigwaren mit Broccolicreme Geräucherter Scamorzakäse und Brotkrumen mit Limonen Geschmack</i>		



Le nostre carni / Fleischspezialitäten

- Pancia di maiale cotta a bassa temperatura per 36 ore*** **38**
Crema di mais con dadini di sanguinaccio
Cipolla borettana in agro e spicchi di patate fritte
36 Stunden Niedergegarter Schweinebauch
Tessiner Maiscreme und Blutwurstwürfelchen
Borettana Zwiebeln und frittierte Kartoffelschnitze
- Tagliata di vitello con ragù di asparagi verdi, pepe della valle Maggia*** **48**
Salsa al taleggio e patate
Tranchierter Kalbsrücken auf sautierten Spargeln mit Maggia Pfeffer
Taleggiosauce und Kartoffeln
- Suprema di faraona ripiena ai cantucci e foie gras*** **42**
Purea di patate tartufate e verdure
Perlhuhnbrust gefüllt mit Cantucci und Gänseleber
Kartoffelpüree mit Trüffel und Gemüse
- Duetto di agnello, sella cotta rosa e pralina frita dalla spalla*** **46**
Jus all'anice stellato e risotto ai piselli e menta
Zweierlei vom Lamm mit Rücken und frittierter Praline aus der Schulter
Kreuzkümmeljus und Risotto mit Erbsen und Minze
- 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

<i>Lucioperca scottato su passata di asparagi alla farina bona</i> <i>Riso bianco e verdure</i> <i>Zander auf Spargelpüree mit Tessiner Maismehl weisser Reis und Gemüse</i>	38
<i>Trancio di rombo chiodato su crema di cozze e panissa ligure</i> <i>Verdurine e ceci</i> <i>Wild gefangene Steinbutt Tranche auf Muschelsud mit Gemüse</i> <i>Frittierte Kichererbsen-Stangen</i>	44
<i>Code di gamberoni "black tiger" rosolati al burro alle erbe e aglio</i> <i>Spadellato di patate e verdura</i> <i>Riesenkrevetten in der Pfanne gebraten mit Kräuter-Knoblauchbutter</i> <i>Sautierte Kartoffeln und Gemüse</i>	44
<i>Pesce fresco del mercato</i> <i>Frischer Fisch je nach Tagesangebot</i>	p.d.g



Piatti vegetariani / Vegetarisch

<i>Asparagi verdi al Parmigiano Reggiano con patate novelle</i> <i>Grüne Spargeln mit Parmesan überbacken mit Kartoffeln</i>	250 g. 28 400 g. 36
--	--------------------------------------

Il dolce finale / etwas Süsses

<i>Tortino al cioccolato caldo con sorbetto al lampone e panna doppia</i>	16
<i>Lauwarmes Schokoladentörtchen mit Himbeerensorbet und Doppelrahm</i>	
<i>Semifreddo alla farina bona in manto di frollini</i>	15
<i>Passatina di mele alla fava tonka e mele caramellate</i>	
<i>Parfait aus geröstetem Maismehl mit knusprigem Mantel</i>	
<i>Pink Lady Apfelmousse mit Tonkabohne und karamellisierten Apfelstückchen</i>	
<i>Panna cotta al pepe Sichuan con fragole al vino rosso</i>	15
<i>Panna cotta mit Sichuan Pfeffer und Erdbeeren mit Rotwein</i>	
<i>Composizione alla frutta esotica con sorbetto al frutto della passione</i>	
<i>Infusione alle erbe e spezie</i>	14
<i>Auswahl von exotischen Früchten mit Passionsfruchtsorbet</i>	
<i>Infusion von Kräutern und Gewürzen</i>	
<i>Formaggi Ticinesi e Italiani</i>	16
<i>Tessiner & Italienische Käsespezialitäten</i>	
<i>Con il dolce vi proponiamo un bicchiere:</i>	
<i>Zum Nachtisch empfehlen wir Ihnen ein Glas:</i>	
<i>Moscato d'Asti docg Sorì Ruchin</i>	8
<i>Moscato - Monchiero Carbone-Piemonte</i>	