

IL NOSTRO MENU DEGUSTAZIONE

Ceviche di lucioperca del lago Maggiore con insalatina croccante

Flan di carote e cipolla rossa

Pike-perch from Lake Maggiore Ceviche-style

Carrot mousse with red onions and salad



Risotto al melone con menta e mascarpone

Risotto with melon, peppermint and mascarpone



Fracosta di vitello con salsa al whiskey

Ragù di funghi misti e patate

Veal steak with Whiskey-sauce

Potato stew with mixed mushrooms

oppure / or

Branzino nel brodetto di pesce allo zafferano

Spätzli al basilico e verdure

Pan-fried bass fillet in fish broth with saffron

Small basil-wheat dumplings and vegetables



Spuma di lime con frutti di bosco

Lime foam with marinated wild berries

3 portate / 3 course menu CHF 68

4 portate / 4 course menu CHF 84

Per iniziare / Starters



Insalata verde e/o mista con salsa a scelta
Green or mixed salad with sauce of your choice

12.50



**Panzanella con pane Maggia e crema di burrata,
cetrioli, pomodori misti, basilico e cipolla rossa**
Maggia-bread salad on creamy mozzarella sauce
Cucumbers, mixed tomatoes, basil and red onions

18

Tartare di salmone di Lostallo leggermente affumicato
Finocchio marinato e avocado con ricotta al limone
Tartare from slightly smoked salmon from Ticino
Marinated fennel, avocado and ricotta cheese with lime

24



Ceviche di lucioperca del lago Maggiore con insalatina croccante
Flan di carote e cipolla rossa
Pike-perch from Lake Maggiore Ceviche-style
Carrot mousse with red onions and salad

26



Insalata di petto d'anatra e melograno
Carpaccio di arance e miele di lavanda
Salad with pan-fried duck breast stripes and pomegranate
Thinly sliced oranges with lavender honey

25

Zuppa / Soup



Gazpacho della castellana
 Cold Spanish vegetable soup

14

Le nostre paste / Pasta & risotto



**Gnocchetti di patate viola profumati al lime
 con pesce del lago Maggiore**

1/2

24

28

Crema di zucchine e fior di zuccina

Home-made purple potato dumplings with lime
 Fish from Lake Maggiore and baby marrow cream

Ravioli del plin alla carbonara

1/2

24

28

Ravioli filled with fresh cheese

Cream sauce with egg yolk and crunchy bacon cubes



Risotto al melone con menta e mascarpone

1/2

22

26

Risotto with peppermint, melon and mascarpone

Spaghetti "chitarra" alle vongole veraci

1/2

24

28

Italian pasta with clams

Le nostre carni / Meat



Secreto di maiale patanegra con chutney alle albicocche e harissa

40

Spiedino di patate, baby romana alla piastra e nocciole

*Stir-fried Spanish pork shoulder "patanegra" with apricot-chili chutney
Potatoes on a skewer, sautéed baby lettuce and hazelnuts*

Roastbeef di manzo tiepido guarnito

42

Salsa olandese alle erbe e patate fritte

Luke-warm roast beef slices with Hollandaise sauce, herbs and French fries



Fracosta di vitello con salsa al whiskey

48

Ragù di funghi misti e patate

Veal steak with Whiskey-sauce

Potato stew with mixed mushrooms

Filetto di manzo e jus al balsamico

52

Risotto alle melanzane con maggiorana

Stir-fried beef fillet with balsamico vinegar sauce

Risotto with eggplants and marjoram

I nostri pesci / Fish



Rana pescatrice alle mandorle su salsa di peperoni al forno

42

Broccoli e chorizo

*Monk fish medallions in almond crust on oven-baked peppers-sauce
Broccoli and spicy chorizo sausage*



Filetti di coregone saltati alle erbe su crema di polenta gialla

44

Verdurine leggermente in carpione

*Fera fillets sautéed with herbs on creamy sauce from yellow polenta
Pickled summer vegetables*

Branzino nel brodetto di pesce allo zafferano

42

Spätzli al basilico e verdure

*Pan-fried bass fillet in fish broth with saffron
Small basil-wheat dumplings and vegetables*

Pesce fresco del mercato

price of the day

Fresh fish from the market

Piatti vegetariani / Vegetarian dish



Verdure miste teriyaki con salsa umami ai funghi

28

In soy-sauce marinated vegetables with umami sauce and mushrooms

Il dolce finale / Desserts

Pavlova con pesche marinate **14**
Gelato fior di latte
Pavlova with marinated peaches
Fior di latte ice-cream



Carpaccio di anguria con crumble di cioccolato
Gelato yoghurt e basilico **12**
Thinly sliced watermelon with chocolate crumbles
Yogurt-basil ice-cream

Spuma di lime con frutti di bosco **13**
Lime foam with marinated wild berries

Brownies con noci pecan **14**
Mousse di cioccolato e gelato al pistacchio
Pecan nut brownies, chocolate mousse and pistachio ice-cream

Coppa Campari con sorbetto all'arancia sanguigna **14**
Blood orange sherbet with Campari

Formaggi Ticinesi e Italiani **16**
Assorted local & Italian cheese

Allergeni

Caro ospite, se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarla nel migliore dei modi.

Lieber Gast, wenn Sie Allergien und/oder Unverträglichkeiten haben, bitte zögern Sie nicht, nach Informationen zu fragen. Wir sind vorbereitet, Sie in der besten Weise zu beraten.

Dear client, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained, and we hope we will find the best way to satisfy our customers and meet your specific needs.

Cher client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, n'hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon.

Provenienza della carne

Vitello	CH
Manzo	CH
Anatra	FR
Maiale	IT/SP

Provenienza del pesce

Lucioperca	CH
Salmone	CH Lostallo
Coregone	CH
Branzino	SP
Rana pescatrice	FR
Vongole	IT