

Per iniziare / Vorspeisen

<i>Insalata verde e/o mista con salsa a scelta</i>	12.50
<i>Grüner oder gemischter Salat mit Sauce nach Wahl</i>	
<i>Gazpacho "Andalusia" con verdure e crostini di pane</i>	14
<i>Kalte spanische Gemüsesuppe mit Brotcroutons</i>	
<i>Salmone marinato di Lostallo "mille foglie" e spuma di zuccina al wasabi</i>	25
<i>Marinierter Swiss Lachs mit knusprigen Teigblättern und Zucchini-Wasabi Schaum</i>	
<i>Vitello tonnato leggermente affumicato della castellana</i>	24
<i>Dünn geschnittene und leicht geräucherte, kalte Kalbsbratenscheiben Thunfischsauce</i>	
<i>Tartare di manzo classico con insalata</i>	26
<i>Semi di colza e pane della valle Maggia</i>	
<i>Rindstatar mit kleinem Salat, Schweizer Rapssamen und Maggia Brot</i>	

Le nostre paste / Teigwaren

Paccheri al ragù di luganighetta ticinese, peperoni e confit di cipolla 22/28
Riesenröhrennudel mit Tessiner Schweinswürstchenragout
Peperoni und rotes Zwiebelkonfit

Ravioli fatti in casa farciti con melanzane alla parmigiana 21/26
Fonduta di burrata
Hausgemachte Ravioli mit Auberginen und Parmesan gefüllt
Mozzarellacremesauce

Risotto carnaroli con limone candito e basilico 24/32
Tartare di gamberi rossi
Risotto mit kandierten Zitronen und Basilikum mit Krevettentatar

Gnocchetti di patate alle spezie tandoori 19/26
Spinacini, zucchini e mandorle
Sautierte Kartoffelgnocchi mit Tandoori gewürzt
Spinat, Zucchini und Mandeln

La nostra carne / Fleischspezialitäten

Entrecôte doppio frollato all'osso e tagliato in cucina 400 g / 200g
Baked potatoes e insalata 108/54

Knochengereiftes Doppeltes Entrecote in der Küche tranchiert
Baked Potatoes und Salat

Rack di agnello con finocchio brasato al limone hummus di ceci 48
Lammkarree mit braisiertem Fenchel und Kichererbsen Hummus

Paillard dalla griglia con patatine fritte e verdure o insalata 46
Kalbspaillard vom Grill mit Pommes Frites und Gemüse oder kleinem Salat

Roastbeef tiepido tagliato fine 39
con salsa "béarnaise" al Pepe Maggia e patatine fritte
Lauwarmes dünn geschnittenes Roastbeef mit Pommes Frites
Sauce Bearnaise mit Valle Maggia Pfeffer

Per i nostri affezionati clienti 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>Gamberoni dalla griglia con "risotto venere"</i>	46
<i>Riesencrevetten vom Grill mit Venerereis</i>	
<i>Rombo selvatico con carciofi spadellati alle erbe e "risotto venere"</i>	48
<i>Steinbuttfilet mit sautierten Artischocken und Kräutern</i>	
<i>Venere Reis</i>	
<i>Coda di Rospo con gallinacci e pomodorini di datteri con polenta bianca</i>	42
<i>Seeteufel mit sautierten Pfifferlingen und Datteltomaten Weisse Polenta</i>	
<i>Pesce fresco del mercato</i>	p.d.g.
<i>Fangfrischer Fisch nach Tagesangebot</i>	<i>Tagespreis</i>

Piatto vegetariano / Vegetarische Spezialität



<i>Tomino alla griglia con verdure e patate novelle</i>	32
<i>Tessiner Weichkäse vom Grill mit neuen Kartoffeln und Gemüse</i>	

Il dolce finale / etwas Süsses

Tiramisù "rivisitato" della castellana <i>Tiramisù einmal anders</i>	14
Terrina di cioccolato bianco al basilico con fragole marinate al lime <i>Weisse Schokoladenterrine mit Basilikum und marinierten Erdbeeren mit Limone</i>	14
Anguria marinata con granite alla verbena <i>Marinierte Wassermelone mit Zitroneneisenkraut Granite</i>	13
Coppa "Romanoff" <i>Vanilleeis mit marinierten Erdbeeren und Rahm</i>	14
Coppa "Denmark " <i>Vanilleeis mit Schokoladensauce und Rahm</i>	12
Gelati e sorbetti fatti in casa <i>Hausgemachtes Eis und Sorbet nach Wahl pro Kugel Vanille, Schokolade, Limone, Kaffee, Farina bona, Erdbeere, Himbeere, Aprikose und Kirsche</i>	3.50
Coppa Dr. Ginger con Prosecco <i>Ingwersorbet mit Prosecco</i>	15
Formaggi Ticinesi e Italiani <i>Tessiner & italienische Käsespezialitäten</i>	16
Con il dolce vi proponiamo un bicchiere: <i>Zum Nachtisch empfehlen wir Ihnen ein Glas:</i> Moscato d'Asti docg, Monchiero Carbone, Canale Piemonte	8