

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

Gamberoni dalla griglia con "risotto venere"

46

Riesencrevetten vom Grill mit Venerereis

Rombo selvatico con carciofi spadellati alle erbe e "risotto venere"

48

Steinbuttfilet mit sautierten Artischocken und Kräutern

Venere Reis

Coda di Rospo con gallinacci e pomodorini di datteri con polenta bianca 42

Seeteufel mit sautierten Pfifferlingen und Datteltomaten Weisse Polenta

Pesce fresco del mercato

p.d.g.

Fangfrischer Fisch nach Tagesangebot

Tagespreis

Piatto vegetariano / Vegetarische Spezialität



Tomino alla griglia con verdure e patate novelle

32

Tessiner Weichkäse vom Grill mit neuen Kartoffeln und Gemüse

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