

## **IL NOSTRO MENU DEGUSTAZIONE**

***Ceviche di lucioperca del lago Maggiore con insalatina croccante***

***Flan di carote e cipolla rossa***

*Zander Ceviche vom Lago Maggiore*

*Karottenflan mit roten Zwiebeln und knackigen Salaten*



***Risotto al melone con menta e mascarpone***

*Risotto mit Minze, Melone und Mascarpone*



***Fracosta di vitello con salsa al whiskey***

***Ragù di funghi misti e patate***

*Kalbsrücken mit Whiskey Sauce*

*Kartoffel-Mischpilzragout*

***oppure/oder***

***Branzino nel brodetto di pesce allo zafferano***

***Spätzli al basilico e verdure***

*Gebratener Wolfsbarsch in mediterraner Fischbouillon mit Safran*

*Basilikumspätzli und Gemüse*



***Spuma di lime con frutti di bosco***

*Limettencreme mit marinierten Waldbeeren*

***3 portate / 3 Gänge CHF 68***

***4 portate / 4 Gänge CHF 84***

## Per iniziare / Vorspeisen



**Insalata verde e/o mista con salsa a scelta**  
Grüner oder gemischter Salat mit Sauce nach Wahl

12.50



**Panzanella con pane Maggia e crema di burrata,  
cetrioli, pomodori misti, basilico e cipolla rossa**  
Tessiner Maggia Brotsalat auf Sahnemozzarellacreme  
Gurken, gemischte Tomaten, Basilikum und rote Zwiebeln

18

**Tartare di salmone di Lostallo leggermente affumicato**  
**Finocchio marinato e avocado con ricotta al limone**  
Leicht geräuchertes Lachstartar aus Lostallo  
Marinierter Fenchel, Avocado und Lime-Ricotta

24



**Ceviche di lucioperca del lago Maggiore con insalatina croccante**  
**Flan di carote e cipolla rossa**  
Zander Ceviche vom Lago Maggiore  
Karottenflan mit roten Zwiebeln und knackigen Salaten

26



**Insalata di petto d'anatra e melograno**  
**Carpaccio di arance e miele di lavanda**  
Salat von rosa gebratener Entenbrust mit Granatapfel  
Orangencarpaccio an Lavendelhonig

25

## Zuppa / Suppe



**Gazpacho della castellana**  
 Kalte spanische Gemüsesuppe

14

## Le nostre paste / Frische Teigwaren



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

1/2

24

**Crema di zucchini e fior di zuccina**

28

Hausgemachte violette Kartoffelklösschen mit Limetten  
 Fisch vom Lago Maggiore auf Zucchini-Creme

**Ravioli del plin alla carbonara**

1/2

24

Ravioli mit Pecorinokäse gefüllt

28

mit knusprig gebratenem Guanciale-Speck und Eigelb



**Risotto al melone con menta e mascarpone**

1/2

22

Risotto mit Minze, Melone und Mascarpone

26

**Spaghetti "chitarra" alle vongole veraci**

1/2

24

Italienische Teigwaren mit Venusmuscheln

28

## **Le nostre carni / Fleischspezialitäten**



**Secreto di maiale patanegra con chutney alle albicocche e harissa**

40

**Spiedino di patate, baby romana alla piastra e nocciole**

Kross gebratenes Schulterhalsstück vom Patanegra-Schwein mit Aprikosen-Chili-Chutney  
Kartoffelspiess, sautierter Römersalat und Haselnüsse

**Roastbeef di manzo tiepido guarnito**

42

**Salsa olandese alle erbe e patate fritte**

Dünn geschnittene Roastbeefscheiben vom Rinds Entrecôte  
Kräuter Hollandaise und Pommes frites



**Fracosta di vitello con salsa al whiskey**

48

**Ragù di funghi misti e patate**

Kalbsrücken mit Whiskey Sauce  
Kartoffel-Mischpilzragout

**Filetto di manzo e jus al balsamico**

52

**Risotto alle melanzane con maggiorana**

Gebratenes Rindsfilet mit Balsamico-Jus  
Auberginencreme-Risotto mit Majoran

## ***I nostri pesci / Fischspezialitäten***



***Rana pescatrice alle mandorle su salsa di peperoni al forno***

**42**

***Broccoli e chorizo***

*Gebratene Seeteufel Medaillons in der Mandelkruste auf Ofenpaprikasauce  
Broccoli und Chorizo*



***Filetti di coregone saltati alle erbe su crema di polenta gialla***

**44**

***Verdurine leggermente in carpione***

*In Kräuter sautiertes Felchenfilet auf gelber Polenta Creme  
Eingelegtes Sommergemüse*

***Branzino nel brodetto di pesce allo zafferano***

**42**

***Spätzli al basilico e verdure***

*Gebratener Wolfsbarsch in mediterraner Fischbouillon mit Safran  
Basilikumspätzli und Gemüse*

***Pesce fresco del mercato***

**p.d.g**

*Frischer Fisch je nach Tagesangebot*

## ***Piatti vegetariani / Vegetarisches***



***Verdure miste teriyaki con salsa umami ai funghi***

**28**

*In Soja mariniertes sautiertes Gemüse mit Pilz-Umami Sauce*

## ***Il dolce finale / etwas Süsses***

***Pavlova con pesche marinate*** **14**  
***Gelato fior di latte***  
*Pavlova mit marinierten Pfirsichen*  
*Fior di latte Eiscreme*



***Carpaccio di anguria con crumble di cioccolato***  
***Gelato yoghurt e basilico*** **12**  
*Wassermelonen-Carpaccio mit Schokolodenstreuseln*  
*Joghurt-Basilikumeis*

***Spuma di lime con frutti di bosco*** **13**  
*Limettencreme mit marinierten Waldbeeren*

***Brownies con noci pecan*** **14**  
***Mousse di cioccolato e gelato al pistacchio***  
*Schokoladenmousse mit Pekannuss-Brownies und Pistazieneis*

***Coppa Campari con sorbetto all'arancia sanguigna*** **14**  
*Blutorangensorbet mit Campari*

***Formaggi Ticinesi e Italiani*** **16**  
*Tessiner & Italienische Käsespezialitäten*

## 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