

IL NOSTRO MENU DEGUSTAZIONE

**Tonno rosso marinato con avocado, chutney di cipolle rosse
Insalatina di cereali**

Marinierter Thunfisch mit Avocado, rotem Zwiebelchutney und Getreidesalat



Ravioli del plin ripieni con pecorino alla carbonara

*Hausgemachte Teigtaschen mit Pecorinokäse gefüllt
mit knusprig gebratenem Guanciale-Speck und Eigelb*



Filetto di manzo* con risotto alla parmigiana

Rindsfilet mit Parmesanrisotto

oppure / oder

Medaglioni di rana pescatrice alla mediterranea

Medaillons vom Seeteufel gebraten mit Tomaten Oliven und Kapern



Carpaccio d'ananas con sorbetto di cocco e composta di mango

Ananascarpaccio mit Kokosnusssorbet und Mango Kompott

3 portate / 3 courses CHF 74

Vorspeise / Hauptgang / Dessert

4 portate / 4 courses CHF 92

*** Supplemento fegato d'anatra / Aufpreis für Entenleber CHF 12**

Per iniziare / Vorspeisen

Insalata verde e/o mista con salsa a scelta **12.50**
Grüner oder gemischter Salat mit Sauce nach Wahl




Zuppetta fredda di pomodori arrostiti con burrata e crostini di pane Maggia **18**
Kalte Tomatensuppe mit Sahnemozzarella und geröstetem Maggiabrot

Carpaccio di salmone di Lostallo e lucioperca con rucola e agrumi **24**
Zander & Lachs Carpaccio mit Olivenöl, Rucola und Zitrusfrüchten

Battuta di manzo con crema di burrata, tuorlo marinato **26**
Croccante alle acciughe e capperi
*Tartar vom Rind mit Burratacreme, mariniertem Eigelb,
Knuspriges Pankobrot mit Sardellen und Kapern*

Tonno rosso marinato con avocado, chutney di cipolle rosse **26**
Insalatina di cereali
Marinierter Thunfisch mit Avocado, rotem Zwiebelchutney und Getreidesalat

Le nostre paste / Teigwaren

<i>Ravioli del plin ripieni con pecorino alla carbonara</i>		32
<i>Hausgemachte piemontesische Teigtaschen mit Pecorinokäse gefüllt mit knusprig gebratenem Guanciale-Speck und Eigelb</i>	1/2	22
<i>Linguine alle code di gamberi con pomodorini e rucola</i>		32
<i>Italienische Teigwaren mit Riesenkrevetten, Kirschtomaten und Rucola</i>	1/2	22
<i>Risotto carnaroli al limone candito e basilico</i>		
<i>Tartare di gamberetti di Mazzara del Vallo</i>		34
<i>Risotto mit kandierter Zitrone und Basilikum</i>	1/2	24
<i>Tartare von roten Krevetten aus Mazzara del Vallo</i>		
 <i>Garganelli all'uovo con pesto di carciofi, olive nere e ricotta</i>		26
<i>Röhrenteigwaren mit Artischocken Pesto und schwarzen Oliven verfeinert mit Tessiner Ricotta</i>	1/2	19

La nostra carne / Fleischspezialitäten

<i>Paillard di vitello grigliata con salsa “chimichurri”</i> <i>Patate e verdura alla griglia</i> <i>Gegrilltes Kalbspaillard mit Chimichurri</i> <i>Kartoffeln und Gemüse vom Grill</i>	45
<i>Filetto di manzo con scaloppa di fegato d’anatra</i> <i>Risotto alla parmigiana</i> <i>Rindsfilet mit sautierter Entenlebertranche</i> <i>Parmesanrisotto</i>	60
<i>Filetto di maiale alla senape in grani</i> <i>Patate e verdura alla griglia</i> <i>Schweinefilet mit Dijonsenf</i> <i>Kartoffeln und Gemüse vom Grill</i>	44
<i>Suprema di petto di pollo in manto di speck</i> <i>Passata ai peperoni e salsa “BBQ” con insalata di rucola e pomodori</i> <i>Maispoularde im Speckmantel mit Peperonicreme</i> <i>Barbecuesauce und Rucola-Tomatensalat</i>	42

I nostri pesci / Fischspezialitäten

<i>Trancio di tonno rosso scottato su crema di ceci e broccoli</i>	46
<i>Rosa gebratene Thunfischtranche mit cremigem Kichererbsen Mousse und Brokkoli</i>	
<i>Coregone in manto di pane profumato agli agrumi e erbette</i>	42
<i>Riso e salsa tartara</i>	
<i>Im Kräuterbrotmantel gebackene Felchen mit Zitrusfrüchten und Kräutern Reis und Tartaresauce</i>	
<i>Medaglioni di rana pescatrice alla mediterranea</i>	52
<i>Medaillons vom Seeteufel gebraten mit Tomaten, Oliven und Kapern</i>	
<i>Pesce fresco del mercato</i>	p.d.g.
<i>Fangfrischer Fisch nach Tagesangebot</i>	Tagespreis

Piatto vegetariano / Vegetarische Spezialität



<i>Melanzana al forno ripiena della "Castellana"</i>	36
<i>Fantasia ai cereali</i>	
<i>Gefüllte Aubergine nach Art des Hauses mit Getreidefantasia</i>	

Il dolce finale / etwas Süsses

<i>Cre moso di pistacchio con sorbetto e gelatina di lamponi</i>	15
<i>Pistaziencreme mit Himbeergelee und Himbeersorbet</i>	
<i>Carpaccio d'ananas con sorbetto al cocco e composta di mango</i>	14
<i>Ananascarpaccio mit Kokosnusssorbet und Mangokompott</i>	
<i>Tiramisù alle fragole</i>	13
<i>Tiramisù mit Erdbeeren gefüllt</i>	
<i>Coppetta di macedonia e sorbetto al mango</i>	12
<i>Fruchtsalat Eisbecher mit Mangosorbet</i>	
<i>Composizione di pesca con mousse al gianduia e gelato al fior di latte</i>	16
<i>Pfirsichkomposition mit Nougatmousse und Milch-Sahne-Eiscreme</i>	
<i>Gelati e sorbetti fatti in casa, a pallina</i>	3.50
<i>Vaniglia, cioccolato, caffè, fior di latte, limone, mango, cocco, lampone</i>	
<i>Hausgemachtes Eis und Sorbet nach Wahl, pro Kugel</i>	
<i>Vanille, Schokolade, Kaffee, Milchcreme, Zitrone, Mango, Kokos, Himbeere</i>	
<i>Formaggi ticinesi e internazionali</i>	
<i>Marmellata di cipolle fatta in casa</i>	16
<i>Tessiner und internationale Käsespezialitäten mit hausgemachter Zwiebelmarmelade</i>	

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
Pollo	FR
Maiale	CH (TI)

Provenienza del pesce

Lucioperca	CH/NL
Salmone	CH (Lostallo GR)
Coregone	CH
Gamberi	IT
Tonno	FAO71 51 57
Rana pescatrice	FR