

Proposte Aperitivo

Prosecco Millesimato Cuvée Vittoria, Extra Dry Casa Coller	8
Franciacorta Emozione brut Villa, Monticelli Brusati Franciacorta	12.50
I nostri Spritz Apero/Campari/Limoncello/Ginger	10
Take five Gin, cetriolo, limone, soda	14
Bebop Cachaça, passionfruit, lime, zucchero	16
Dixieland Scotch, Zenzero, miele, limone	17
Summertime Rum, lampone, menta, soda	16

To share

3 Ostriche "fin de claire" servite classiche con limone oppure vinaigrette di scalogno 3 Austern klassisch serviert mit Zitrone oder Rotweinessigschalotten 3 Oysters classically served with lemon or red wine vinegar shallots	18
Selezione di salumi e formaggi ticinesi e italiani Aufschnitt Teller mit regionalen Fleisch- und Käsespezialitäten Cold cuts platter with regional meat and cheese specialities	26
Flammkuchen "della castellana", 2-4 Pax. con pancetta e cipolle / Speck & Zwiebeln / with bacon and onions	22
con salmone e cipolle / mit Lachs & Zwiebeln / with salmon and onions	24
con asparagi e crescione / mit Spargel & Kresse / with asparagus	24

Menu Degustazione

Salmone

Salmone marinato, rafano, panna acida, barbabietole

Marinierter Schweizer Lachs, Sauerrahm, Meerrettich, rote Beete

Marinated Swiss salmon, sour cream, horseradish, beetroot

Risotto

Carnaroli, Castelmagno, pesto di erbe, tuorlo d'uovo marinato

Carnaroli, Bergkäse "Castelmagno", Kräuterpesto, mariniertes Eigelb

Carnaroli, "Castelmagno" mountain cheese, herb pesto, marinated egg yolk

Tonno

Trancio appena scottato, barba di frate, sesamo, wasabi, zenzero

Kurz gebratener Thunfisch, Mönchsbarth, Sesam, Wasabi, Ingwer

Short sautéed tuna, monk's beard, sesame seeds, wasabi, ginger

oppure / oder / or

Faraona

Petto e coscia, purè di patate, salsa al pepe Vallemaggia

Brust und Keule vom Perlhuhn, Kartoffelstock, Sauce von Valle Maggia Pfeffer

Breast and leg of guinea fowl, mashed potatoes, Valle Maggia pepper sauce

Rabarbaro

Variazione di rabarbaro, fragole, basilico

Variation aus Rhabarber, Erdbeere, Basilikum

Variation of rhubarb, strawberry, basil

3 portate / 3 Gänge / 3 course 78.-

Antipasto (freddo o caldo), piatto principale e dolce

Vorspeise (kalt oder warm), Hauptgang und Dessert

Starter (cold or hot), main course and dessert

4 portate / 4 Gänge / 4 course 92.-

Antipasto freddo, antipasto caldo, piatto principale e dolce

Kalte Vorspeise, warme Vorspeise, Hauptgang und Dessert

Cold starter, hot starter, main course and dessert

5 portate / 5 Gänge / 5 course 104.-

Menu Degustazione vegetariano

Barbabietole

Buscion di capra, pepe Vallemaggia, rafano, olio di nocciole

Rote Beete, Tessiner Ziegenfrischkäse, Valle Maggia Pfeffer, Meerrettich, Nussöl
Beetroot, Ticino goat's cream cheese, Valle Maggia pepper, horseradish, nut oil

Risotto

Carnaroli, Castelmagno, pesto di erbe, tuorlo d'uovo marinato

Carnaroli, Bergkäse "Castelmagno", Kräuterpesto, mariniertes Eigelb
Carnaroli, "Castelmagno" mountain cheese, herb pesto, marinated egg yolk

Fungo

Cardoncello arrostito e impanato, crema di melanzane e peperoni all' agro

Kräutersaitlinge gebraten und frittiert, Auberginencreme, süss saure Peperoni
Roasted and fried herbed mushrooms, aubergine cream, sweet-sour peppers

Rabarbaro

Variazione di Rabarbaro, fragole, basilico

Variation aus Rhabarber, Erdbeere, Basilikum
Variation of rhubarb, strawberry, basil

3 portate / 3 Gänge / 3 course 68.-

Antipasto (freddo o caldo), piatto principale e dolce

Vorspeise (kalt oder warm), Hauptgang und Dessert
Starter (cold or hot), main course and dessert

4 portate / 4 Gänge / 4 course 78.-

Antipasto freddo, antipasto caldo, piatto principale e dolce

Kalte Vorspeise, warme Vorspeise, Hauptgang und Dessert
Cold starter, hot starter, main course and dessert

Antipasti

Insalata verde e/o mista con salsa a scelta	12.50
Grüner oder gemischter Salatteller mit Sauce nach Wahl <i>Green or mixed salad with sauce of your choice</i>	
<u>Zuppa</u>	16
Crema di asparagi, pane croccante, olio alle erbe	
Spargelcremesuppe, Croutons, Kräuteröl <i>Cream of asparagus soup, croutons, herb oil</i>	
<u>Insalata</u>	18
Asparagi, germogli, formaggio di capra, semi tostati	
Blattsalate, Spargeln, Sprossen, Tessiner Ziegenfrischkäse, geröstete Samen <i>Leaf lettuce, asparagus, sprouts, Ticino goat's cream cheese, roasted seeds</i>	
<u>Carne cruda</u>	28
Battuta alla Piemontese, acciughe del cantabrico, maionese al prezzemolo	
Rindstartar Piemontesischer Art, Sardellensauce, Petersilienmayonnaise <i>Beef tartare Piedmontese style, anchovy sauce, parsley mayonnaise</i>	
<u>Salmone</u>	26
Salmone marinato, rafano, panna acida, barbabietole	
Marinierter Schweizer Lachs, Sauerrahm, Meerrettich, rote Beete <i>Marinated Swiss salmon, sour cream, horseradish, beetroot,</i>	
<u>Vitello tonnato</u>	28
Magatello cotto al rosa, salsa tonnata, verdure sotto aceto	
Rosa gebratene Kalbsnuss, kalte Thunfischsauce, gepickeltes Gemüse, <i>Pink roasted veal nut, cold tuna sauce, pickled vegetables</i>	

Primi / Risotto

<u>Gnocchi</u>		28
Pesto d'aglio orsino, noci, asparagi, formaggio capra	½	22
Kartoffelgnocchi, Bärlauchpesto, Nüsse, Spargeln, Ziegenfrischkäse <i>Potato gnocchi, wild garlic pesto, nuts, asparagus, goat's cream cheese</i>		
<u>Risotto</u>		28
Carnaroli, Castelmagno, pesto di erbe, tuorlo d'uovo marinato	½	22
Carnaroli, Bergkäse "Castelmagno", Kräuterpesto, mariniertes Eigelb <i>Carnaroli, "Castelmagno" mountain cheese, herb pesto, marinated egg yolk</i>		
<u>Plin</u>		36
Agnolotti del plin, jus di vitello, formaggio d'alpeggio stagionato	½	28
Teigtaschen, Fleischfüllung, Kalbsjus, gereifter Alpkäse <i>Dumplings, meat filling, veal jus, matured alpine cheese</i>		
<u>Cavatelli</u>		32
Luganighetta rosolata, broccoletti, pecorino	½	24
Teigwaren, Tessiner Schweinswurst, Brokkoli, Pecorinokäse <i>Short pasta, Ticino pork sausage, broccoli, pecorino cheese</i>		
<u>Spaghetti chitarra</u>		36
Gamberoni, fondo di crostacei, dragoncello, pomodorini	½	28
Spaghetti, Riesencrevetten, Krustentiersauce, Estragon, Sherrytomaten <i>Spaghetti, Giant prawns, crustacean sauce, tarragon, sherry tomatoes</i>		

Vegetariano

<u>Fungo</u>		36
Cardoncello arrostito e impanato, crema di melanzane e peperoni all'agro		
Kräutersaitlinge gebraten und frittiert, Auberginencreme, süss saure Peperoni <i>Roasted and fried king oyster mushrooms, eggplant cream, sweet-sour peppers</i>		
<u>Asparagi</u>		32
Verdi e bianchi alla parmigiana, uova all' occhio di bue		
Grüner und weisser Spargel gratiniert mit Parmesan, Spiegelei <i>Green and white asparagus au gratin with parmesan, fried egg</i>		
con supplemento prosciutto di Parma / mit Parma Rohschinken zusätzlich		12
<i>with Parma raw ham in addition</i>		

Carne

<u>Vitello</u>	52
Controfiletto cotto al rosa, asparagi, spugnole	
Rosa gebratenes Kalbsrückensteak, Spargeln, Morchelsauce	
<i>Pink roasted veal saddle steak, asparagus, morel sauce</i>	
<u>Agnello</u>	48
Costolette impanate alle erbe, crema di melanzane, peperoni all' agro	
Lammrack paniert, Auberginenmousse, süss saure Peperoni	
<i>Breaded rack of lamb, aubergine mousse, sweet and sour peppers</i>	
<u>Faraona</u>	42
Petto e coscia, purè di patate, salsa al pepe Vallemaggia	
Brust und Keule vom Perlhuhn, Kartoffelstock, Sauce von Valle Maggia Pfeffer	
<i>Breast and leg of guinea fowl, mashed potatoes, Valle Maggia pepper sauce</i>	
<u>Manzo</u>	50
Entrecôte gratinata al burro d'aglio orsino, risotto agli asparagi	
Mit Bärlauch gratiniertes Entrecote, Spargelrisotto,	
<i>Gratinated Entrecote with wild garlic, risotto with asparagus</i>	

Pesce

<u>Lucioperca</u>	44
Limoni confit, purè di patate ratte, piselli, edamame	
Gebratene Zandertranche, Salzzitronen, Kartoffelpüree, Erbsen, Edamame	
<i>Fried pike-perch tranche, salted lemon, mashed potatoes, green pea, edamame</i>	
<u>Persico</u>	42
Filetti dorati al burro, mandorle, timo, pommes allumettes, salsa tartara	
Sautierte Eglifilet mit Butter, Mandeln, Thymian, Streichholzkartoffel, Tartarsauce	
<i>Sautéed fillet of perch with butter, almonds, thyme, matchstick potatoes, tartar</i>	
<u>Tonno</u>	46
Trancio appena scottato, barba di frate, sesamo, wasabi, zenzero	
Kurz gebratener Thunfisch, Mönchsbarb, Sesam, Wasabi, Ingwer	
<i>Short-sautéed tuna, monk's beard, sesame seeds, wasabi, ginger</i>	
<u>Gamberoni</u>	44
Mazzancolle saltate, riso al lemongrass, curry, latte di cocco	
Gebratene Riesencrevetten, Reis mit Zitronengras, Madrascurry, Kokosmilch	
<i>Fried giant prawns, rice with lemongrass, madras curry, coconut milk</i>	
<u>Pescato per 100g.</u>	10.--/ 13.--
Pesce del giorno in crosta di sale oppure arrostito alla mediterranea	
Fangfrischer Fisch in der Salzkruste oder Mediterran aus dem Ofen	
<i>Freshly caught fish in a salt crust or from the oven</i>	

Dessert

<u>Rabarbaro</u>	14
Variazione di Rabarbaro, fragole, basilico Variation aus Rhabarber, Erdbeere, Basilikum <i>Variation of rhubarb, strawberry, basil</i>	
<u>Rum e cioccolato</u>	14
Cioccolato Guanaja, nocciole, salsa al rum Schokoladenmousse, Haselnusspraline, Rumsauce <i>Chocolate mousse, hazelnut praline, rum sauce</i>	
<u>Panna cotta</u>	16
Mango, lime, meringhette, gelato Mango, Limette, Meringue, Eis <i>Mango, lime, meringue, ice cream</i>	
<u>Cheesecake</u>	16
Farina bona, miele ticinese Tessiner Frischkäse, Farina Bona Eis, Tessiner Honig <i>Ticino cream cheese, Farina Bona ice cream, Ticino honey</i>	
<u>Limone</u>	17
Mousse, marmelata, limoncello, cioccolata bianca Mousse, Konfit, Limoncello, weisse Schokolade <i>Mousse, marmalade, limoncello, white chocolate</i>	
<u>Formaggi</u>	18
4 Assaggi svizzeri e italiani, composta di pere, pane alla frutta 4 Schweizer und Italienische Käse, Birnenkompott, Früchtebrot <i>4 Swiss and Italian cheeses, pear compote, fruit bread</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
Agnello	AT/NZ
Pane	CH

Provenienza del pesce

Lucioperca	CH/NL
Gamberi	ECU
Persico	CH
Branzino	GR

Cucina calda /warme Küche

12.00 - 14..30

18.00 - 21.30

Carta snack / 12.00 -17.30