

# *Festa nazionale* *Nationalfeiertag 2026*



## Le proposte del cantiniere per il 1° agosto 2026

### Come aperitivo / zum Aperitif

|                          |       |
|--------------------------|-------|
| Coppetta di Franciacorta | 12.50 |
| "Spritz"                 | 10.-- |
| Coppa di Champagne       | 15.-- |

### Vini bianchi/rosè 7/10 1.5 l

|                                                  |        |
|--------------------------------------------------|--------|
| Whispering Angel rosé, -Château d'Esclans        | 128.-- |
| Il Bianco, Sauvignon Azienda Brancaia            | 52.--  |
| Capriasca doc Bianco di Merlot – Cantina Pelossi | 58     |
| Iris Sauvignac, Azienda Mondò                    | 58.--  |
| Bianco Rovere, Ticino doc Bianco di Merlot -     | 72.--  |

### Vini rossi 7/10 1.5 l

|                                                                                                  |        |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|
| Merlot Scintilla Rosso del Ticino doc Azienda Mondò                                              | 58.--  |        |
| Merlot "Castanar" doc, Roberto Ferrari, Stabio                                                   | 72.--  | 165.-- |
| Merlot "Sinfonia", barrique doc, Chiericati Vini,                                                |        | 198.-- |
| Ronco dei Ciliegi, Rosso del Ticino doc Azienda Mondò                                            | 88.--  | 188.-- |
| Merlot "Castanar riserva" doc, Roberto Ferrari, Stabio                                           | 124.-- |        |
| Sottobosco, Rosso del Ticino doc, M. Perler                                                      | 88.--  | 178.-- |
| Vindala, Rosso del Ticino doc , Settemaggio                                                      | 98.--  |        |
| Quattromani Ticino doc <i>Doppelte Magnum 3 litri</i><br><i>Gialdi, Brivio, Tamborini, Delea</i> |        | 600.-- |

Falls Sie eine andere Weinauswahl wünschen, bitte fragen Sie nach unserer Karte.

## Menu

### Gazpacho di pomodori ticinesi e burrata

Tessiner Tomatengazpacho mit Burrata

### Tonno rosso, anguria marinata e cetriolo

Roter Thunfisch und marinierte Wassermelone & Gurken

### Uovo in raviolo, funghi

### Gallinacci e tartufo estivo

Ravilolo mit Eigelb Pfifferlingen und Trüffel

### Controfiletto di vitello cotto al rosa

### Millefoglie di melanzane e jus ai mirtilli

Kalbsrücken mit Auberginen mille feuille und Blaubeerkalbsjus

oppure

oder

### Lucioperca del Lago Maggiore arrostito, Millefoglie di melanzane

### e Salsa al merlot bianco e caviale di lago

Gebratener Zander aus dem Lago Maggiore mit Auberginen-Millefeuille und Weissmerlot-Sauce mit Seenkaviar

### Limone, cioccolato bianco e limoncello

Zitrone weisse Schokolade und Limoncello



Menu CHF 112.--