

INSALATE

INSALATA VERDE O MISTA 8.00/10.00

GRÜNER ODER GEMISCHTER SALAT
SALADE VERTE OU MIXTE

INSALATA DI POMODORI E CIPOLLA 10.00

TOMATEN- UND ZWIEBELSALAT
SALADE DE TOMATES ET D'OIGNONS

ANTIPASTI

SALAMINO TICINESE E SOTTACETI 9.50

TESSINER SALAMI UND ESSIGGEMÜSE
SALAMI ET CORNICHONS DU TESSIN

CLASSICO BÜSCION DI CAPRA CON MIELE E MOSTARDA 9.50

DAS KLASSISCHE ZIEGEN-KÄSEN BÜSCION MIT HONIG UND SENF-FRÜCHTE

CLASSIQUE BÜSCION DE CHÈVRE AVEC MIEL ET MOUTARDE-FRUITES

CLASSICA TROTA IN CARPIONE 16.00

DIE KLASSISCHE FORELLE IM SUD
LA TRUITE FUMÉE CLASSIQUE

TAGLIERE DI AFFETTATI E FORMAGGI NOSTRANI E SOTTACETI 28.00

AUFSCHNITT- UND KÄSEPLATTE AUS DER REGION UND ESSIGGEMÜSE
PLATEAU DE CHARCUTERIES, DE FROMAGES ET DE CORNICHONS LOCAUX

TAGLIERE DI FORMAGGI NOSTRANI CON MIELE E MOSTARDA 20.00

PLATTE MIT LOKALEN KÄSESORTEN MIT HONIG UND SENF-FRÜCHTE
PLATEAU DE FROMAGES LOCAUX AVEC MIEL ET MOUTARDE-FRUITES

ZUPPA

MINISTRONE DI VERDURE 13.00

MINISTRONE MIT GEMÜSE
MINISTRONE AUX LÉGUMES

PRIMI

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE 21.00

SPAGHETTI BOLOGNESE
SPAGHETTI À LA BOLOGNAISE

TORTELLONI RICOTTA E SPINACI AL BURRO E SALVIA 19.00

TORTELLONI GEFÜLLT MIT RICOTTA UND SPINAT IN BUTTER UND SALBEI
TORTELLONI FARCIS DE RICOTTA ET D'ÉPINARDS AU BEURRE ET À LA SAUGE

... ALTRI PRIMI

GNOCCHI DI PATATE, BROCCOLI, GUANCIALE E CROSTINI DI PANE 21.00

GNOCCHI MIT BROKKOLI, SCHWEINEBACKE UND BROTCROUTONS

GNOCCHI DE POMMES DE TERRE, BROCOLI, JOUE DE PORC ET CROÛTONS DE PAIN

RISOTTO RUCOLA, TALEGGIO E NOCI 24.00

RISOTTO MIT RUCOLA, TALEGGIOKÄSE UND WALNÜSSEN
RISOTTO À LA ROQUETTE, FROMAGE TALEGGIO ET NOIX

DAL NOSTRO PAIOLO

POLENTA E GORGONZOLA 16.00

POLENTA MIT GORGONZOLAKÄSE
POLENTA AU GORGONZOLA

POLENTA UNCIA 15.00

POLENTA MIT BUTTER, KNOBLAUCH UND SALBEI
POLENTA AU BEURRE D'AIL ET SAUGE

POLENTA CON FUNGHI PORCINI 24.00

POLENTA MIT STEINPILZEN
POLENTA AVEC CÈPES

TOMINO TIEPIDO, SPECK E POLENTA 15.00

DER GEBRATENE TOMINO-KÄSE, SPECK UND POLENTA
LE TOMINO TIEPID, SPECK ET POLENTA DOUCE

SECONDI

CONIGLIO IN UMIDO CON POLENTA 26.00

GESCHMORTE KANINCHENKEULE MIT POLENTA
CUISSÉ DE LAPIN BRAISÉE AVEC POLENTA

BRASATO DI MANZO, POLENTA E VERDURE 29.00

GESCHMORTES RINDFLEISCH, POLENTA UND GEMÜSE
BŒUF BRAISÉ, POLENTA ET LÉGUMES

OSSOBUCO DI VITELLO E RISOTTO ALLO ZAFFERANO 32.00

OSSOBUCO VOM KALB UND SAFRANRISOTTO
OSSOBUCO DE VEAU, ET RISOTTO AU SAFRAN

POLLO AL CESTELLO E SALSALSA AL CURRY 26.00

HÄHNCHEN IM KORB FRITTIERT UND CURRYSAUCE
POULET FRIT DANS UN PANIER ET SAUCE AU CURRY

STINCO DI MAIALE ALLA BIRRA CON POLENTA 27.00

SCHWEINSHAXE MIT BIER GEGART UND POLENTA
JARRET DE PORC CUIT À LA BIÈRE ET POLENTA

DALLA NOSTRA GRIGLIA

LA CLASSICA LUGANIGA 10.00/15.00
SENZA/CON CONTORNI

DIE KLASSISCHE LUGANIGA OHNE/MIT BEILAGEN
 LA LUGANIGA CLASSIQUE SANS/AVEC ACCOMPAGNEMENT

LE PUNTINE DI MAIALE 29.00

SCHWEINE-KARREE
 CARRÉ DE PORC

LE COSTINE DI MAIALE 28.00

SCHWEINERIPPCHEN
 CÔTES DE PORC

IL GALLETTINO NOSTRANO 28.00

KLEINES HÄHNCHEN
 LE PETIT COQ LOCAL

IL FILETTO DI MANZO 48.00

RINDERFILET
 FILET DE BŒUF

L'ENTRECÔTE DI MANZO 39.00

ENTRECÔTE VOM RIND
 ENTRECÔTE DE BŒUF

LA GRIGLIATA MISTA 48.00/A PERSONA
(MINIMO 2 PERSONE)

GEMISCHTE GRILL PLATTE (MINDESTENS 2 PERSONEN)
 GRILLADE MIXTE (MINIMUM 2 PERSONNES)

**TUTTE LE PROPOSTE DALLA GRIGLIA VENGONO
 SERVITE CON VERDURE, PATATE O POLENTA**

PER I PIÙ PICCOLI...

PASTA CORTA 12.00
O IL RISOTTO AL PARMIGIANO

NUDELN ODER PARMESAN-RISOTTO
 PÂTES OU RISOTTO AU PARMESAN

SPAGHETTI AL POMODORO O 12.00/13.00
ALLA BOLOGNESE

SPAGHETTI MIT TOMATENSAUCE ODER BOLOGNESE
 SPAGHETTI À LA SAUCE TOMATE OU BOLOGNAISE

IMPANATA DI POLLO E PATATE FRITTE 14.00

PANIERTES HÄHNCHENSCHNITZEL UND POMMES FRITES
 ESCALOPE DE POULET PANÉE ET FRITES

CHICKEN NUGGETS E PATATE FRITTE 15.00

CHICKEN NUGGETS UND POMMES FRITES
 NUGGETS DE POULET ET FRITES

DOLCI

LA TORTA DI PANE 7.00/10.00
SENZA/CON GELATO ALLA GRAPPA

BROTKUCHEN OHNE/MIT GRAPPA-EIS
 GÂTEAU DE PAIN SANS/AVEC GLACE À LA GRAPPA

IL CLASSICO TIRAMISÙ 9.00

DAS KLASSISCHE HAUSGEMACHTE TIRAMISU
 LE TIRAMISU CLASSIQUE FAIT MAISON

TORTA DI MANDORLE E PERE 11.00
CON GELATO AL CIOCCOLATO

MANDEL-BIRNENKUCHEN MIT SCHOKOLADENEIS
 GÂTEAU AUX AMANDES ET POIRES AVEC GLACE AU CHOCOLAT

FONDENTE AL CIOCCOLATO, 10.00
CON GELATO ALLA VANIGLIA

SCHOKOLADENTÖRTCHEN MIT VANILLE
 GÂTEAU AU CHOCOLAT, GLACE À LA VANILLE

GELATI E SORBETTI

GELATI

4.00/PALLINA

VANIGLIA
 GRAPPA
 MOCCA
 CIOCCOLATO
 NOCCIOLA
 NOCE

VANILLE
 GRAPPA
 MOKKA
 SCHOKOLADE
 HASELNUSS
 WALNUSS

VANILLE
 GRAPPA
 MOCCA
 CHOCOLAT
 NOISETTE
 NOIX

SORBETTI

4.00/PALLINA

LIMONE
 UVA
 PERA WILLIAMS
 ARANCIA ROSSA
 ALBICOCCA
 LAMPONE

ZITRONE
 WEINTRAUBE
 WILLIAMSBIERNE
 BLUTORANGE
 APRIKOSE
 HIMBEERE

CITRON
 RAISIN
 POIRE WILLIAMS
 ORANGE SANGUINE
 ABRICOT
 FRAMBOISE

GELATI E SORBETTI

CON AGGIUNTA DI CORREZIONI

+5.00/CORREZIONE
+2.00/PANNA MONTATA

PROVENIENZE:

MANZO CH, MAIALE CH, POLLO CH, SALUMI
 E FORMAGGI CH/IT

TUTTI I PREZZI ESPOSTI SONO IN CHF SVIZZERI
COMPRESI DI IVA 8,1%

SI PREGA DI AVVISARE IL PERSONALE DI SALA
IN CASO DI ALLERGIE E/O INTOLLERANZE!

