



Il marchio Fait Maison viene assegnato ai ristoranti i cui piatti sono preparati interamente o in gran parte nelle proprie cucine. Promuove la competenza gastronomica svizzera rispondendo al desiderio di trasparenza dei consumatori. Lotta contro la standardizzazione dei gusti e incoraggia la prossimità, la sostenibilità e la stagionalità. I piatti di questo menu sono preparati localmente con prodotti crudi e tradizionali in linea con i criteri del marchio Fait Maison, ad eccezione del "roux bianco" talvolta utilizzato nelle salse, che non soddisfa i criteri di Fait Maison.

Das Label Fait Maison zeichnet Restaurants aus, deren Gerichte vollständig oder zum größten Teil in der eigenen Küche zubereitet werden. Es wertet das gastronomische Know-how der Schweiz auf, indem es dem Wunsch der Verbraucher nach Transparenz entgegenkommt. Es wirkt der Standardisierung des Geschmacks entgegen und fördert Nähe, Nachhaltigkeit und Saisonalität. Die Gerichte auf dieser Karte werden lokal aus rohen und traditionellen Produkten nach den Kriterien des Fait Maison-Labels zubereitet, mit Ausnahme des manchmal in Saucen verwendeten „roux blanc“, der nicht den Fait Maison-Kriterien entspricht.

Cari Clienti,

vi preghiamo gentilmente di informarci in anticipo su eventuali **allergie** o **intolleranze alimentari**.





Liebe Gäste,

Wir bitten Sie höflich, uns allfällige **Allergien** oder **Unverträglichkeiten** im Voraus mitzuteilen.





Antipasti

 Carta vegetariana su richiesta/Vegetarisches Menü auf Nachfrage

- Foie gras - terrina di fegato d'oca con spicchi di mela tiepidi caramellati. 31
Foie gras - Gänseleberterrinen mit warmen karamellisierten Apfelspalten
Vino dolce consigliato / Empfohlener Süsswein: Jurançon AOC (Petit Manseng) – CHF 10.50 al bicchiere / Pro Glas
- Gamberi selvatici alla piastra con insalatina di mango, papaya e anguria.  36
Vinaigrette allo yogurt e zenzero.
Wildgefangene Krevetten von der Grillplatte mit Mango, Papaya und Wassermelone.
Joghurt-Ingwer-Vinaigrette
- Tartare di manzo leggermente piccante. Toast e burro. 120 gr. 26
Leicht pikantes Tatar vom Rind. Toast und Butter
- Calamaro alla piastra.  Finocchio croccante e frutto della passione. 29
Agrodolce alla senape e curcuma.
Tintenfisch von der Grillplatte. Knuspriger Fenchel und Passionsfrucht, süsssaure Senf-Kurkuma-Sauce
- Piccola insalata mista.  13.50
Kleiner gemischter Salat
- Piccola insalata verde.  11.50
Kleiner grüner Salat

 Piatto a basso contenuto calorico / Kalorienarmes-Gericht
 Piatto vegetariano / Vegetarisches – Gericht

Antipasti estivi...



- Insalatina alla greca con pomodoro, Feta, olive e cetrioli. Bruschetta di pane.  17
Griechischer Salat mit Tomaten, Feta, Oliven und Gurken. Bruschetta-Brot
- Burratina con melone, avocado, foglie di rucola e sorbetto al mango.  24
Burratina-Mozzarella mit Melone, Avocado, Rauke und Mangosorbet

Minestre

- Gazpacho Andaluz.  17
Gazpacho Andaluz

Primi piatti



- Tortelloni di magro fatti in casa al burro e salvia.  23 / 28
Hausgemachte Quarktortelloni an Butter und Salbei
- Risotto al Prosecco con funghi porcini e bianco di porro. Mousse di ricotta.  25 / 29
Prosecco-Risotto mit Steinpilzen und Lauch. Ricotta-Schaum
- Rigatoni di Gragnano con pomodoro fresco, salsiccia, fonduta di cipolla e peperoncino. 25 / 29
Rigatoni-Teigwaren aus Gragnano mit frischer Tomatensauce, Tessiner Wurst und
Zwiebel-Peperoncino-Cremesauce

I piatti offerti alla clientela di questo esercizio pubblico vengono preparati nel rispetto delle norme del logo "Fatto in casa" di GastroTicino, che vigila sulla loro attuazione. Eccezioni possono riguardare, tra l'altro, gelati e paste che sono facilmente riconoscibili per tipologia o denominazione (es: paccheri o spaghetti di Gragnano, ecc.). Gerichte, die in dieser Gaststätte angeboten werden, werden nach den Standards des GastroTicino "Homemade"-Logos zubereitet, das deren Umsetzung überwacht. Ausnahmen können u.a. Eis und Teigwaren betreffen, die leicht an der Art oder der Bezeichnung zu erkennen sind (z.B. Paccheri oder Spaghetti aus Gragnano, usw.).

Carni

- Maialino da latte cotto a bassa temperatura. Salsa al BBQ. Patate mousseline. 45
Spanferkel bei niedriger Temperatur gegart. BBQ Sauce. Kartoffelstock
- 200 gr. di cuore di filetto di manzo ai tre pepi o alla griglia. Patate rosolate oppure risotto. 52
200 g Herzstück vom Rindsteak an drei Pfeffersauce oder gegrillt – Bratkartoffeln oder Risotto
- Steak di vitello con scaloppa di fegato alla piastra. Salsa al Porto. Gratin di patate. 50
Kalbssteak mit Gänseleberschnitzel von der Grillplatte. Portosauce. Kartoffelgratin
- Costolette d'agnello in crosta di senape e rosmarino. Gratin di patate e piccole verdure. 47
Mit Rosmarin und Senf überbackene Lammkoteletts. Kartoffelgratin und kleines Gemüse
- Tartar di manzo leggermente piccante. Toast e burro. 180 gr. 42
Leicht pikantes Tatar vom Rind. Toast und Butter.

Provenienza delle carni / Fleisch-Herkunft

Manzo/Rind : CH/IRL - Vitello/Kalb : CH - Agnello/Lamm: AUS/IRL - Volatili / Piccione/Geflügel/Taube: FR - Maialino/Spanferkel: CH

Pesci

- Gamberoni d'acqua dolce alla griglia con curry giallo e latte di cocco. Taglierini di riso. 48
Süßwasser-Riesenkrevetten mit gelbem Curry und Kokosmilch. Reismudeln
- Filetto di rombo selvatico. Guazzetto alle piccole trofie e basilico. 49
Steinbuttfilet aus Wildfang. «Guazzetto» von Trofie-Teigwaren mit Basilikum

Come al grotto...



- Saltimbocca di pollo con salsa al Marsala – Risotto allo zafferano. 36
Hühner-Saltimbocca an Marsala-Sauce - Safranrisotto
- Osso buco di vitello gremolata – Risotto allo zafferano oppure polenta 44
Kalbshaxe Gremolata – Safranrisotto
- Coscetta di coniglio arrosto, cotta senza l'osso a bassa temperatura – crostini & bacon. 38
Polenta.
Enbeinte Kaninchenkeule bei niedriger Temperatur gegart. Croûtons & Speck – Tessiner Polenta

Provenienza delle carni /pesci/ Fleisch-Fisch-Herkunft

Pollo/Hühner : CH/ITA - Vitello/Kalb : CH - Coniglio/Kaninchen : ITA - Gamberoni /Krevetten: VN - Rombo/Steibutt : ES