

# Antipasti

- 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 rossi selvatici leggermente scottati, insalatina di cuori di catalogna, pomodoro  36  
secco, mandorle tostate e frutto della passione.  
Rote Wildfang Krevetten kurz angebraten, Catalogna-Salat, getrocknete Tomate, geröstete Mandel und Passionsfrucht
- Tartare di manzo leggermente piccante, scaglie di Grana e germogli. Toast e burro 120 gr 26  
Leicht pikantes Rindstatar, Grana-Splittern und Sprossen. Toast und Butter
- Variazione vegetariana con cuori di carciofo e Feta, polpettine di tofu e lenticchie,  25  
flan di asparagi e noci.  
Vegetarische-Variation: Artischocken-Herzen und Feta, Tofu-Bällchen mit Linsen, Spargelflan und Baumnüssen
- Calamaro alla piastra. Foglie di spinaci con finocchio croccante e alghe Wakame. 27  
Senape dolce e curcuma.  
Tintenfisch von der Grillplatte. Blattspinat mit knusprigem Fenchel und Wakame-Algen, süsssaure Senf-Kurkuma-Sauce
- Tartare di salmone 'Loch Fyne' marinato agli agrumi. Avocado e seppioline alla piastra. 29  
Mit Zitrusfrüchten mariniertes Lachstatar "Loch Fyne". Avocado und kleine Tintenfische
- Insalata di formentino "Mimosa" con speck, crostini di pane e uova sode. 17  
Nüsslisalat "Mimosa" mit Speck, Croûtons und gekochten Eiern
- Insalata mista.  13.50  
Gemischter Salat
- Insalata verde.  11.50  
Grüner Salat



Piatto a basso contenuto calorico / Kalorienarmes-Gericht



Piatto vegetariano / Vegetarisches – Gericht

# Minestre

- Crema al bianco di porro e patate con spiedino di gamberi all'aneto.  
Lauch-Kartoffel-Cremesuppe und Krevettenspiessli mit Dill



22

# Primi piatti



- Tortelloni di magro fatti in casa al burro e salvia.  
Hausgemachte Quarktortelloni an Butter und Salbei



23 / 28

- Nido di taglierini neri al carbone vegetale, ragù di seppia e capesante scottate.  
Nudeln-Nest aus schwarzem Mehl, Tintenfisch-Ragout und kurz gebratenen Jakobsmuscheln

29 / 34

- Risotto al Prosecco e barbabietola. Formaggio caprino gratinato e nocciole tostate.  
Prosecco-Risotto mit roter Bete. Überbackener Ziegenkäse und geröstete Haselnüsse



24 / 29

- Ravioli ripieni di stinco di vitello con mousse al Blu della Vallemaggia.  
Mit Kalbshaxe gefüllte Ravioli, Blauschimmelkäseschaum aus Maggiatal

24 / 29



Piatto a basso contenuto calorico / Kalorienarmes-Gericht



Piatto vegetariano / Vegetarisches – Gericht

*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

- Guancette di vitello rosolate cotte a bassa temperatura, sughetto al rosmarino e aceto balsamico. 48  
Mousseline di patate viola.  
Kalbsbäckchen bei Niedrigtemperatur gegart, Rosmarin und Balsamessig-Jus  
Lila-Kartoffelstock
- "Cordon Bleu" di steak di vitello. Risotto allo zafferano oppure patate rosolate. 48  
Kalbssteak- «Cordon Bleu». Safranrisotto oder Bratkartoffeln
- Piccione disossato con scaloppa di fegato d'oca, riduzione al Porto rosso. 48  
Gnocci di semolino.  
Entbeinte Taube mit Gänseleber-Schnitzel und rotem Porto-Jus. Griessgnocchi
- 200 gr. di cuore di filetto di manzo ai tre pepi o alla griglia. Patate rosolate oppure risotto. 52  
200 g Herzstück vom Rindsfilet an drei Pfeffersauce oder gegrillt – Bratkartoffeln oder Risotto
- Costolette d'agnello gratinate al rosmarino. Sughetto di cottura. Gratin di patate. 46  
Mit Rosmarin überbackene Lammkoteletts. Fleischjus - Kartoffelgratin
- Tartar di manzo leggermente piccante. Scaglie di Grana e germogli. Toast e burro. 180 gr. 42  
Leicht pikantes Tatar vom Rind. Grana-Splittern und Sprossen. Toast und Butter.

Provenienza delle carni / Fleisch-Herkunft

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

# Pesci

- Gamberoni alla griglia 'Piri-Piri' con taglierini di riso. 48  
Gegrillte Riesenkrevetten "Piri-Piri" mit Reismudeln
- Filetto di branzino selvatico. Asparagi verdi prezzemolati, patate al vapore. 49  
Wildgefangenes Wolfsbarschfilet. Grüner Spargel mit Petersilie, Dampfkartoffeln

# 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 43  
Kalbshaxe Gremolata – Safranrisotto
- Arrostito di coscetta di coniglio cotto senz'osso. Salsa ai funghetti misti – crostini & bacon. 38  
Polenta.  
Enbeinte gebratene Kaninchenkeule. Croûtons & Speck – Tessiner Polenta

Provenienza delle carni /pesci/ Fleisch-Fisch-Herkunft

Pollo/Hühner : CH/ITA -Vitello/Kalb : CH -Coniglio/Kaninchen : ITA -Gamberoni /Krevetten: VN -Branzino/Wolfsbarsch : ES/FR