





# 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, spuma di barbabietola, nocciole tostate e frutto della passione.  
Rote Wildfang Garnelen kurz angebraten, Catalogna-Salat, getrocknete Tomaten, rote-Rübe-Schaum, geröstete Haselnüsse und Passiosfrucht
- Tartare di manzo leggermente piccante, scaglie di Grana e rucola. Toast e burro 120 gr 26  
Leicht pikantes Rindstatar, Grana-Splittern und Rauke. Toast und Butter
- Variazione vegetariana con cuori di carciofo e feta, polpettine di tofu con crema al  24  
farro, asparagi tiepidi e pomodoro fresco.  
Vegetarische-Variation: Artischocken-Herzen und Feta, Tofu-Bällchen mit Dinkelcremesauce, warmer Spargel mit frischer Tomate
- Calamaro alla piastra. Foglie di spinaci con finocchio croccante e alghe Wakame. 27  
Agrodolce alla senape e curcuma.  
Tintenfisch von der Grillplatte. Blattspinat mit knusprigem Fenchel und Wakame-Algen, süssauere Senf-Kurkuma-Sauce
- Tentacoli di polipo e capesante arrostate. Zuppetta di lenticchie e polenta morbida. 29  
Geröstete Tintenfisch-Tentakeln und Jakobsmuscheln. Linsen-Süppchen und weiche Polenta
- 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 di patate e bianco di porro. Crème fraîche.  16  
Kartoffel-Lauch-Cremesuppe. Sauerrahm

## Primi piatti



- Tortelloni di magro fatti in casa al burro e salvia.  23 / 28  
Hausgemachte Quarktortelloni an Butter und Salbei
- Nido di taglierini neri, ragù di seppia e capesante scottate. 28 / 34  
Nudeln-Nest aus schwarzem Mehl, Tintenfisch-Ragout und kurz gebratenen Jakobsmuscheln
- Risotto al Prosecco con asparagi verdi, mousse al mascarpone e pepe della Vallamaggia.  25 / 29  
Prosecco-Risotto mit grünem Spargel, Mascarpone-Schaum und Maggiatal-Pfeffer
- 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

 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

- Pancia di maialino da latte cotta a bassa temperatura. Salsa al BBQ. Patate rosolate. 45  
Spanferkel-Bauch bei niedriger Temperatur gegart. BBQ Sauce. Bratkartoffeln
- "Cordon Bleu" di vitello. Risotto allo zafferano oppure patate rosolate. 48  
Kalbs-«Cordon Bleu». Safranrisotto oder Bratkartoffeln
- Piccione disossato con scaloppa di fegato d'oca e riduzione al Porto rosso. 48  
Mousseline di patate.  
Entbeinte Taube mit Gänseleber-Schnitzel und rotem Porto-Jus. Kartoffelstock
- 200 gr. di cuore di filetto di manzo ai tre pepi o alla griglia. Patate rosolate oppure risotto. 51  
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. 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 alla griglia con asparagi verdi e ravioli alla clorofilla ripieni di sogliola. 48  
Gegrillte Riesenkrevetten mit grünem Spargel und Chlorophyll-Ravioli gefüllt mit Seezunge
- Filetto di rombo selvatico, carciofi freschi prezzemolati, patate al vapore. 49  
Wildgefangenes Steinbuttfilet, frische Artischocken an Petersilien - 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
- 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