





Antipasti

- Foie gras - terrina di fegato d'oca con spicchi di mela tiepidi caramellati. 32
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
Rote Wildfang Krevetten kurz angebraten, Catalogna-Salat, getrocknete Tomate, geröstete Mandeln und Passionsfrucht
- Tartare di manzo leggermente piccante, mousse al Parmigiano Reggiano . Toast e burro. 120 gr 26
Leicht pikantes Rindstatar, Parmigiano Reggiano-Schaum. Toast und Butter
- Variazione vegetariana con cuori di carciofo e Feta, polpettine di tofu con lenticchie,  26
flan di asparagi e noci.
Vegetarische-Variation: Artischocken-Herzen und Feta, Tofu-Bällchen mit Linsen, Spargelflan und Baumnüssen
- Tartare di tonno rosso marinato agli agrumi. Avocado e scampi alla piastra. 35
Rotes Thunfischtatar mariniert mit Zitrusfrüchten. Avocado und Scampi von der Grillplatte
- Insalata di formentino “Mimosa” con speck, crostini di pane e uova sode. 17
Nüsslisalat “Mimosa” mit Speck, Croûtons und gekochten Eiern
- Insalata mista.  14
Gemischter Salat
- Insalata verde.  12
Grüner Salat



Piatto a basso contenuto calorico / Kalorienarmes-Gericht



Piatto vegetariano / Vegetarisches – Gericht

Minestre

- Crema di topinambur e bianco di porro. Formaggio caprino alla piastra.
Topinambur-Lauch-Cremesuppe. Ziegenkäse von der Grillplatte



18

Primi piatti



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



24 / 28

- Nido di taglierini neri al carbone vegetale, guazzetto ai frutti di mare.
Nudeln-Nest aus schwarzem Mehl, "Guazzetto" von Meeresfrüchten

29 / 35

- Risotto Carnaroli al Prosecco. Asparagi verdi e mousse di ricotta.
Prosecco-Risotto. Grüner Spargel und Ricotta-Schaum



25 / 29

- Ravioli ripieni di stinco di vitello con funghi porcini.
Mit Kalbshaxe gefüllte Ravioli, Steinpilze

25 / 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

- Tagliata di contro filetto di vitello alla griglia, cuori di carciofo e pinoli tostati. 49
Patate rosolate.
Fein geschnittenes Kalbsrumpsteak, Artischocken-Herzen und geröstete Pinienkernen.
Bratkartoffeln

- "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. 51
Patate novelle farcite.
Entbeinte Taube mit Gänseleber-Schnitzel und rotem Porto-Jus. Kleine gefüllte Kartoffeln

- 200 gr. di cuore di filetto di manzo ai tre pepi o alla griglia. Patate rosolate oppure risotto. 54
200 g Herzstück vom Rindsfilet an drei Pfeffersauce oder gegrillt – Bratkartoffeln oder Risotto

- Costolette d'agnello gratinate al rosmarino e senape. Fondo di cottura. Gratin di patate. 48
Mit Rosmarin und Senf überbackene Lammkoteletts. Fleischjus - Kartoffelgratin

- Tartar di manzo leggermente piccante. Mousse al Parmigiano Reggiano. Toast e burro. 180 gr. 44
Leicht pikantes Tatar vom Rind. Parmigiano Reggiano-Schaum. 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 rombo, asparagi verdi e salsa alla curcuma. 49
Wild gefangener Steinbutt, grüner Spargel und Kurkumasauce

Come al grotto...



- Saltimbocca di pollo con salsa al Marsala – Risotto allo zafferano. 37
Hühner-Saltimbocca an Marsala-Sauce - Safranrisotto
- Osso buco di vitello gremolata – Risotto allo zafferano oppure polenta 44
Kalbshaxe Gremolata – Safranrisotto
- Arrostino di coscetta di coniglio cotto senz'osso. Salsa ai funghetti misti – crostini & bacon. 39
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 -Rombo/Steinbutt : ES/FR