

INSALATE

INSALATA VERDE O MISTA 8.00/10.00

GRÜNER ODER GEMISCHTER SALAT
SALADE VERTE OU MIXTE

**INSALATA DI POMODORI,
CIPOLLE E BASILICO 10.00**

TOMATEN- UND ZWIEBELSALAT MIT BASILIKUM
SALADE DE TOMATES ET D'OIGNONS AU BASILIC

ANTIPASTI

LA CLASSICA LUGANIGA 10.00

DIE KLASSISCHE LUGANIGA
LA LUGANIGA CLASSIQUE

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-FRUIITS

**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

ZUPPA

MINISTRONE DI VERDURE 13.00

MINISTRONE MIT GEMÜSE
MINISTRONE AUX LÉGUMES

PRIMI

**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

**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 19.00

POLENTA MIT GORGONZOLAKÄSE
POLENTA AU GORGONZOLA

POLENTA CON FUNGHI PORCINI 28.00

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 26.00

POLENTA
GESCHMORTE KANINCHENKEULE MIT POLENTA
CUISSÉ DE LAPIN BRAISÉE AVEC POLENTA

BRASATO DI MANZO, 29.00

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

OSSOBUCO DI VITELLO CON 32.00

POLENTA
OSSOBUCO VOM KALB MIT POLENTA
OSSOBUCO DE VEAU, AVEC POLENTA

POLLO AL CESTELLO E 26.00

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

PER I PIÙ PICCOLI...

PASTA CORTA AL BURRO O 12.00/13.00

POMODORO / ALLA BOLOGNESE

KURZE NUDELN MIT BUTTER ODER TOMATENSAUCE /
ODER BOLOGNESE
PÂTES COURTES AU BEURRE OU 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

DALLA NOSTRA GRIGLIA

**LA CLASSICA LUGANIGHETTA
CON POLENTA** 25.00

TESSINER BRATWURSTSCHNECKE MIT POLENTA
ROULEAU DE SAUCISSE TESSINOISE AVEC POLENTA

LE PUNTINE DI MAIALE 29.00

SCHWEINE-KARREE
CARRÉ DE PORC

LE COSTINE DI MAIALE 28.00

SCHWEINERIPPCHEN
CÔTES DE PORC

IL GALLETTO NOSTRANO 30.00

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
ACCOMPAGNATE CON
VERDURE, PATATE FRITTE O POLENTA**

AUTUNNO/INVERNO

FONDUE
moitié - moitié

CON PEPE DELLA VALLE MAGGIA,
PATATE E CETRIOLINI DI CONTORNO

32.00/A PERSONA
MINIMO PER
2 PERSONE

(MINDESTENS 2 PERSONEN)
(MINIMUM 2 PERSONNES)

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

VERMICELLES DI CASTAGNE 9.00

KASTANIEN-VERMICELLES
GÂTEAU AU CHOCOLAT ET AUX POIRES
VERMICELLES DE CHÂTAIGNES

GELATI E SORBETTI

GELATI 4.00/PALLINA

VANIGLIA	VANILLE	VANILLE
CIOCCOLATO	SCHOKOLADE	CHOCOLAT
GRAPPA	GRAPPA	GRAPPA
MOCCA	MOKKA	MOCCA
NOCCIOLA	HASELNUSS	NOISETTE
NOCE	WALNUSS	NOIX
PISTACCHIO	PISTAZIE	PISTACHE

SORBETTI 4.00/PALLINA

LIMONE	ZITRONE	CITRON
UVA	WEINTRAUBE	RAISIN
PERA WILLIAMS	WILLIAMSBRINE	POIRE WILLIAMS
ARANCIA ROSSA	BLUTORANGE	ORANGE SANGUI
ALBICOCCA	APRIKOSE	ABRICOT
LAMPONE	HIMBEERE	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!**

