ANTIPASTI

Variazione di insalate in foglia croccanti 10.50
Variation von knackigen Blattsalaten
Sélection de salades de saison en feuilles croquantes

Insalata mista con trito di erbette del nostro orto 12.50
Gemischter Salat mit gehackten Kräutern aus unserem Garten
Salade mêlée aux fines herbes de notre jardin

Tabulè di bulgur, pomodori, olive taggiasche, cetrioli e menta 15.00
Bulgur Tabulè mit Tomaten, Taggiasche Oliven, Gurken und Minze
Taboulé de bulgur, tomates, olives taggiasches, concombre et menthe

Burrata e pomodorini variopinti con vinaigrette al basilico e focaccia tostata 17 26
Burrata und bunte Cherrytomaten an Basilikumvinaigrette
und getoastete Focaccia
Burrata et tomates cerises multicolores avec vinaigrette au basilic
et focaccia toastée

Ventaglio di prosciutto crudo nostrano con frutta fresca 18 29
Regionaler Rohschinken mit frischen Früchten
Eventail de jambon cru local avec des fruits frais

Carpaccio di pesce spada affumicato e rosetta di salmone 23 31
marinato agli agrumi e gelato al wasabi
Carpaccio vom geräucherten Schwertfisch und
mit Zitrusfrüchten marinierte Lachsrosette, Wasabi-Eis
Carpaccio d'espadon fumé et rosette de saumon mariné aux agrumes,
Glace au Wasabi

Code di gamberoni alla griglia con guacamole e pompelmo rosa 22 35
Gegrillte Riesengarnelen mit Guacamole und rosa Grapefruit
Crevettes géantes grillées avec guacamole et pamplemousse rose

PRIMI

Gazpacho alle fragole con focaccia all'olio d'oliva tostata 15.50
Erdbeer-Gazpacho und getoastete Focaccia mit Olivenöl
Gazpacho aux fraises avec focaccia à l'huile d'olive toastée

Crema di pannocchie di mais tostata profumata al balsamico 14.50
Cremesuppe vom getoasteten Maiskolben verfeinert mit Balsamico
Crème d'épi de maïs toasté, parfumé de balsamique

Risotto allo zenzero e lemongrass con raguletto di polpo e pomodori secchi 24 32
Risotto mit Ingwer, Zitronengras und Oktopusragout mit getrockneten Tomaten
Risotto au gingembre et à la citronnelle avec ragout de poulpe e tomates séchées

Ravioli con ripieno di gulasch, al burro nocciola 23 31
Ravioli mit Gulaschfüllung an gebräunter Butter
Ravioli farcis à la goulache avec beurre noisette

Lasagne alle verdure e pesto al basilico 21 28
Gemüselasagne mit Basilikumpesto
Lasagne aux légumes et pesto au basilic

Tagliolini alla crema di tartufo nero del centro Italia 23 32
Feine Bandnudeln mit schwarzer Trüffelcreme aus Mittelitalien
Tagliolini à la crème de truffe noire d'Italie centrale

Linguine con salsa a scelta –Sauce nach Wahl - sauce au choix 17 25

- Aglio & olio, **Knoblauch & Olivenöl,** ail & huile d'olive
- Pomodoro, **Tomaten**, tomates
- Pesto al basilico alla genovese

Pasta senza glutine su richiesta
Glutenfreie Pasta auf Anfrage
Pâtes sans gluten sur demande

LE CARNI – FLEISCH – LES VIANDES

Guance di maiale cotte a bassa temperatura con salsa alle spugnole 38
Gratinata di patate e ratatouille
Schweinebäckchen bei Niedertemperatur gegart mit Morchelsauce
Kartoffelgratin und Ratatouille
Joues de porc cuites à basse température, sauce aux morilles
Gratin de pommes de terre et ratatouille

Ossobuco di vitello stufato al Merlot bianco 39
Risotto al formaggio d'alpeggio e selezione di verdure
Kalbs-Ossobuco geschmort in weissem Merlot
Risotto mit Alpkäse und gemischtes Gemüse
Jarret de veau braisé au Merlot blanc
Risotto au fromage d'alpage et sélection de légumes

Costolette d'agnello al pepe Valle Maggia 41
Patate novelle rosolate al rosmarino e ratatouille
Lammkoteletts mit Valle Maggia Pfeffer
Gebratene, neue Kartoffeln mit Rosmarin und Ratatouille
Côtelettes d'agneau au poivre Valle Maggia
Pommes nouvelles rissolées au romarin et ratatouille

Scaloppine di vitello all'Armagnac 44
Risotto al formaggio d'alpeggio e selezione di verdure
Kalbsschnitzel an Armagnac-Sauce
Risotto mit Alpkäse und gemischtes Gemüse
Escaloppes de veau à l'Armagnac
Risotto au fromage d'alpage et sélection de légumes

Il cuore di filetto di manzo al tartufo nero del centro Italia (180 gr.) 48
Gratinata di patate e selezione di verdure (250 gr.) 66
Rinderfilet mit schwarzem Trüffel aus Mittelitalien
Kartoffelgratin und gemischtes Gemüse
Le cœur de filet de bœuf à la truffe noire d'Italie centrale
Gratin de pommes de terre et sélection de légumes

IL PESCE – FISCH – LE POISSON

Filetto di branzino alla mediterranea con capperi e olive 43
servito con coda di gamberone grigliata
Patate novelle rosolate e selezione di verdure
Wolfsbarschfilet nach südländischer Art mit Kapern und Oliven
serviert mit einer gegrillten Riesengarnele
Gebratene neue Kartoffeln und gemischtes Gemüse
Filet de loup de mer à la méditerranéenne avec câpres et olives
servi avec une crevette géante grillée
Pommes nouvelles rissolées et sélection de légumes

Spiedone di code di gamberoni alla griglia 41
Risotto allo zenzero e lemongrass e selezione di verdure
Gegrillte Riesengarnelen am Spiess
Risotto mit Ingwer und Zitronengras, gemischtes Gemüse
Brochette de crevette géantes
Risotto au gingembre et à la citronnelle, sélection de légumes

VEGETARIANO – VEGETARISCH - VEGETARIEN

Tomino fondente con zucchine alla griglia e patate rosolate 26
Cremiger Tomino-Käse mit gegrillten Zucchini und Bratkartoffeln
Tomino fondent avec courgettes grillées et pommes de terre sautées

Medaglioni di tofu al curry profumato al coriandolo e latte di cocco 28
Riso basmati e selezione di verdure
Tofu-Medaillons in aromatischem Curry mit Koriander und Kokosmilch
Basmati-Reis und gemischtes Gemüse
Médaillons de tofu au curry parfumé à la coriandre et au lait de coco
Riz basmati et sélection de légumes

DESSERT

Affogato all'espresso 8.50
Espresso, Vanilleeis und Schlagrahm
Espresso, glace vanille, crème chantilly

Macedonia di frutta con sorbetto al mango 11
Fruchtsalat mit Mangosorbet
Salade de fruits avec sorbet à la mangue

Tiramisù aromatizzato al Baileys e crema al pistacchio 12
Tiramisu mit Baileys und Pistaziencreme
Tiramisu au Baileys et crème de pistaches

Panna cotta con lamponi marinati 12
Panna Cotta mit marinierten Himbeeren
Panna cotta avec framboises marinées

Boccalino ticinese con semifreddo al "Mojito" 12
"Mojito"-Halbgefrorenes im Tessiner Boccalino
Parfait glacé au « Mojito » dans un "boccalino tessinois"

Tortino tiepido al cioccolato con cuore fondente 15
e lingotto di gelato artigianale al fior di latte
Lauwarmes Schokoladentörtchen mit flüssigem Herz
und «Fior di latte-«Eisbarren
Moelleux au chocolat tiède avec son cœur fondant
accompagné d'un lingot de glace artisanal « fior di latte »

Tarte Tatin alle pesche con gelato artigianale allo yogurt 16
Pfirsich-Tarte Tatin mit Joghurteis
Tarte tatin aux pêches avec glace artisanal au yaourt