

I Primi - Vorspeisen - Entrées

	<i>antipasto</i> Vorspeise entrée	<i>piatto principale</i> Hauptspeise plat principal	 
<i>Variazione di insalate croccanti in foglia</i> Variation von knackigen Blattsalaten Sélection de salades vertes croquantes	8.50		 
<i>Insalata mista arricchita con trito di erbe del nostro orto</i> Gemischter Salat mit gehackten Kräutern aus unserem Garten Salade mêlée aux fines herbes de notre jardin	9.50	17.00	 
<i>Insalata caprese con mozzarella di bufala</i> Tomaten mit Büffelmozzarella Tomates avec mozzarella de buffle	13.50	19.50	 
<i>Prosciutto crudo nostrano con melone oppure con carciofi marinati</i> Tessiner Rohschinken mit Melone oder mit marinierten Artischocken Jambon cru tessinois avec melon ou artichauts marinés	16.00	24.00	
<i>Carpaccio di bresaola marinata in olio d'oliva extra vergine con rucola e scaglie di parmigiano</i> Bresaola-Carpaccio an Olivenöl "extra vergine" mariniert mit Rucola und Parmesansplittern Carpaccio de bresaola mariné à l'huile d'olive extra vierge avec roquette et éclats de parmesan	17.00	26.00	
<i>Salmone marinato all'aneto e agrumi del nostro giardino servito con bouquet d'insalata</i> Lachs mariniert an Dill und Zitrusfrüchten aus unserem Garten serviert Salatbouquet Saumon mariné aux aneth et agrumes de notre jardin avec bouquet de salade	15.50	22.50	  □
<i>Piatto di salumi ticinesi con formaggella</i> Tessiner Teller mit Aufschnitt und Formaggella Assiette de charcuterie tessinoise avec formaggella	17.50	26.50	 



senza glutine – glutenfrei – sans gluten




vegetariano- vegetarisch - végétarien

Le Paste – Teigwaren – Les pâtes

Scegliete la vostra pasta e salsa preferita
Wählen Sie Ihre bevorzugte Pasta und Sauce
Choisissez votre type préféré de pâte et de sauce

15.50 22.00
antipasto piatto principale
Vorspeise Hauptspeise
entrée plat principal

Spaghetti/ Penne/ Fusilli/ Linguine 


al pomodoro - mit Tomatensauce –
à la sauce tomate   □

al pesto - mit Pesto - au pesto  

al burro e salvia - an Butter und Salbei –
au beurre et à la sauge   □

alla bolognese – Bolognese - à la bolognaise

con curry & gamberetti - mit Curry & Krevetten –
au curry & crevettes

Tortelloni ripieni alla melanzana spadellati allo zafferano e polipo 

Tortelloni mit Auberginenfüllung an Safran Tintenfisch Sauce
Tortelloni farcis au aubergines avec sauce au safran et poulpe

17.50 24.00
antipasto piatto principale
Vorspeise Hauptspeise
entrée plat principal

Risotto

Risotto gustoso ai porcini trifolati con aglio e prezzemolo 

Risotto mit feinen Steinpilzen, Knoblauch und Petersilie
Risotto aux cèpes affinés à l'ail et au persil

17.50 24.00
antipasto piatto principale
Vorspeise Hauptspeise
entrée plat principal



senza glutine – glutenfrei – sans gluten



vegetariano- vegetarisch - végétarien

Il Pesce & Le Carni - Fisch & Fleisch – Le poisson & Les viandes

Quello che offre il mercato del pesce al burro e salvia 38.00

Frischer Fisch vom Markt an Butter und Salbei

Poisson frais du marché au beurre et à la sauge

*Piatto fitness: Composizione di insalate, ananas, melone e
petto di pollame tiepido in crosta di sesamo* 29.00

**Fitnesssteller: Komposition von Salat, Ananas, Melone und
lauwarmen Geflügelbrüstchen in Sesamkruste**

Assiette fitness: composition de salade, ananas, melon
et poitrine de volaille tiède en croûte de sésame

Suprema di pollanca con aluccia cotta a bassa temperatura 34.00

Pouletbrüstchen am Flügelknochen mit niedriger Temperatur gegart

Suprême de volaille fermière avec aiguillette cuit à basse température

*Costolette d'agnello rosolate al punto giusto
con erbe del nostro orto* 36.00

Gegrillte Lammkoteletten mit Kräutern aus unserem Garten

Côtelettes d'agneau aux fines herbes de notre jardin

Entrecôte grigliata al sale marino servita con burro "Café de Collinetta" 39.00

Entrecôte gegrillt an Meersalz mit Butter "Café de Collinetta" serviert

Entrecôte grillée aux sel marin avec beurre "Café de Collinetta"

Steak di vitello in guazza di porcini 45.00

Kalbssteak mit Steinpilzsauce

Steak de veau avec sauce aux cèpes

*Con i piatti di carne o pesce serviamo il contorno del giorno
oppure verdure miste e patate gratinate o patate fritte o riso*
**Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen die Tagesbeilagen
oder gemischtes Gemüse und Kartoffelgratin oder Pommes frites oder Reis**
*Avec ces assiettes nous vous servons la garniture du jour
ou légumes et gratin de pommes de terre ou pommes frites ou riz*

Provenienza delle carni/ Fleischherkunft/ Origine de la viande

Maiale, vitello, pollo/ Schwein, Kalb, Poulet /porc, veau, poulet: CH, NL

Manzo/ Rind/ boeuf: CH, UK

Agnello/ Lamm/ agneau: CH, UK, AUS

Vegetariano – Vegetarisch – Végétarien



Variazione di verdure cotte croccanti e condite all'olio d'oliva extra vergine 21.00

Knackig gekochtes Gemüse an Olivenöl "extra vergine"

Sélection de légumes cuits à l'huile d'olive extra vierge

- *con uova al tegame* 24.00

- **mit Spiegeleiern**

- avec des œufs au plat

- *con tomino grigliato* 27.00


- **mit gegrilltem Tomme Käse**

- avec tomme grillée

Contorno del giorno 18.00

Tagesbeilage

Garniture du jour

Gnocchi di patate al pesto di erba orsina e bocconcini di pomodori secchi 

Kartoffelgnocchi an Bärlauchpesto und getrockneten Tomaten

Gnocchi de pommes de terre avec pesto aux ail sauvage et tomates séchées

16.50 23.00
antipasto *piatto principale*
Vorspeise **Hauptspeise**
entrée plat principal

Orzotto alle olive piccanti e bocconcini di tofu 

Gerstenrisotto mit pikanten Oliven und Tofu Häppchen

Orgerisotto aux olives épicées et morceau de tofu

16.50 23.00
antipasto *piatto principale*
Vorspeise **Hauptspeise**
entrée plat principal



Scelta di tre pregiati formaggi delle valli ticinesi e confettura di cipolle rosse, miele e aceto

Dreierlei Käsesorten aus den Tessiner Tälern mit Konfitüre aus roten Zwiebeln, Honig und Essig

Choix de trois fromages des vallées tessinoises avec confiture d'oignons rouges, miel et vinaigre

14.00

I Dolci - Dessert – Les desserts

<i>Affogato all'espresso</i> (Espresso, gelato vaniglia, panna montata) (Espresso, Vanilleeis und Schlagrahm) (Espresso, glace vanille, crème chantilly)	6.50
<i>Panna cotta ai frutti di bosco marinati al Merlot</i> Panna Cotta mit Waldbeeren mariniert mit Merlot Panna cotta aux baies mariné au Merlot	9.50
<i>Sorbetto al pompelmo con Campari e la sua gelatina</i> Grapefruitsorbet mit Campari und seiner Gelatine Sorbet de pamplemousse au Campari et sa gélatine	9.50
<i>Carpaccio di frutta fresca con sorbetto a scelta</i> Frucht-Carpaccio mit Sorbet nach Wahl Carpaccio de fruits frais avec sorbet au choix	9.50
<i>Tortino tiepido al cioccolato con cuore di cioccolato bianco fondente e duetto di salse al mango e lamponi</i> Lauwarmes Schokoladentörtchen flüssigem Herz aus weisser Schokolade an Mango- und Himbeersauce Tartelette tiède aux chocolat et cœur du chocolat blanc avec coulis de mangue et de framboise	11.50
<i>“Tarte Tatin” di pere e uva passa con gelato alle noci</i> “Tarte Tatin” von Birnen und Rosinen mit Nusseis «Tarte Tatin» des poires et raisins secs avec glace aux noisettes	12.00



<i>Boccalino di semifreddo alla Farina Bóna e Ratafià con croccante alle noci</i> Halbgefrorenes aus Farina Bóna und Ratafià mit Nusskrokant im Boccalino Boccalino de parfait aux Farina Bóna et Ratafià avec nougat	12.00
--	-------