

## INSALATE

**Insalata verde** **11**  
Grüner Salat

**Insalata mista** **13**  
Gemischter Salat

## ANTIPASTI

**Tartar di salmerino, caprino, levistico, olio di abete** **24**  
Tatar vom Saibling, Ziegenfrischkäsecreme, Liebstöckel und Tannenöl

**Filetto di coniglio, carote, maionese alla barbabietola, wafer al sesamo** **22**  
Kaninchenfilet, Karotten, Mayonnaise von der Roten Beete, Sesamkräcker

**Sfere di ceci alle erbe, radicchio in saor, semi e germogli** **20**  
Kichererbsenkugeln mit Kräutern, Radicchio säuerlich eingelegt, Körner und Sprossen

## **PRIMI**

Piatto principale/Hauptspeise \*

<b>Tagliatelle allo zafferano, ragù bianco di agnello, asparagi</b> Safran Tagliatelle, weisses Ragù vom Lamm, Spargel	<b>20</b> 24*
<b>Fusilli freschi, crema di fagioli cannellini, calamari, battuto mediterraneo</b> Frische Fusilli, Cannellinibohnencreme, Tintenfisch, mediterran gewürzte Brotbrösel	<b>20</b> 24*
<b>Ravioli con ragù di verdure, salsa di cipolle bianchi, latte di soia</b> Ravioli mit Gemüseragù, weisse Zwiebelsauce, Sojamilch	<b>20</b> 24*

## **PESCE CARNE**

<b>Filetto di manzo, purea di broccoli, acciughe, salsa acidula</b> Rinderfilet, Broccolipüree, Sardellen, saure Sahne	<b>46</b>
<b>Ventresca di tonno, aceto balsamico, pak-choi, daikon</b> Thunfischbauch, Balsamico-Essig, Pak-Choi, Kohlrabi	<b>40</b>
<b>Tofu, vellutata di carciofi, riso Venere, porri croccanti</b> Tofu, Artischockencreme, schwarzer Venere Reis, knuspriger Lauch	<b>30</b>

## DOLCE

<b>Pera, pan di zenzero, ricotta, salsa cioccolato, polvere di agrumi</b>		<b>14</b>
Birne, Lebkuchen, Ricotta, Schokoladensauce, Zitruspulver		
<b>Tiramisù sotto zero, coulis di fragole</b>		<b>14</b>
Gefrorenes Tiramisù mit Erdbeersauce		
<b>Zupetta di frutti esotici al Moscato, menta, piccole meringhe</b>		<b>14</b>
Exotische Fruchtsuppe mit Moscato, Minze, kleiner Baisers		
<b>Gelati / Sorbetti fatti in casa / Hausgemachtes Eis / Sorbet</b>		
Vaniglia, cioccolato, stracciatella, limone, frutti da stagione	1 pallina	<b>5</b>
Vanille, Schokolade, Stracciatelle, Zitrone, Saisonale Früchte	2 palline	<b>7</b>
	3 palline	<b>9</b>
<b>Formaggi della Vallemaggia</b>		<b>14</b>
Käse aus dem Maggiatal		

# CLASSICI REGIONALI

Antipasto/Vorspeise\*

<b>Carne secca ticinese</b> Tessiner Trockenfleisch	<b>24</b>
<b>Tagliere di affettato misto locale</b> Gemischte Aufschnittplatte	<b>24</b>
<b>Tagliere di affettato misto locale con formaggio</b> Gemischte Aufschnittplatte mit Käse	<b>26</b>
<b>Salametto servito con pane Vallemaggia</b> Salametto serviert mit Vallemaggia-Brot	<b>10</b>
<b>Selezione di formaggi con mostarda</b> Auswahl an Käsen mit Senf	<b>18</b>
<b>Polenta con formaggio della Vallemaggia</b> Polenta mit Käse aus dem Vallemaggia	<b>20</b> <b>16*</b>

## La provenienza delle nostre carni e del pesce

Svizzera: manzo, agnello

Ungheria: coniglio

Sri Lanka: tonno

Islanda: salmerino

FAO N 27: Calamari

Pagamento: contanti, EC e Postcard / Zahlung: bar, EC und Postcard

Tutti i prezzi sono in franchi svizzeri (CHF) e includono l'IVA all'7,7% / Alle Preise sind in CHF inklusive 7,7 % MwSt.