

Freddo:

*Insalata verde o mista Grüner oder gemischter Salat	11 / 13
*Salametto servito con pane Vallemaggia Salametto serviert mit Vallemaggia-Brot	10
*Carne secca Trockenfleisch	24
*Tagliere di affettato misto Gemischte Aufschnittplatte	24
*Tagliere di formaggi Käseplatte	18
*Minestrone	12
Trota in carpione Marinierte Forelle (kalt) mit Gemüse	22
Salmone marinato, mango, daikon, aneto Marinierter Lachs, Mango, Rettich, Dill	24
Tartare di manzo, burrata, nocciole (100g/200g) Rindstatar, Burrata, Haselnüsse	25 / 44
Roastbeef, misticanza, verdure all' agro, Sfile (120g/200g) Roastbeef (kalt), Salat, Essiggemüse, Sfillekäse	26 / 45
*12.00 – 17.00	

Caldo:

Gnocchi di patate, salsa pomodoro, burrata, basilico 20 / 25
Kartoffelgnocchi, Tomatensauce, Burrata, Basilikum

Trofie al pesto, trota affumicata, patate, fagiolini 20 / 25
Trofie an Pesto, geräucherte Forelle, Kartoffeln, grüne Bohnen

Polenta con tagliere di formaggi 16 / 20
Polenta mit Käseplatte

Polenta con guancette di maiale al Merlot 38
Polenta mit Schweinsbäckchen in Merlotsauce

***12.00 – 17.00**

La provenienza delle nostre carni e del pesce

Svizzera: manzo, maiale, trota, salmone

Dolce

*Torta di pane con panna Brottorte mit Rahm		10
*Panna cotta con mirtilli Panna cotta mit Heidelbeeren		12
*Gelati fatti in casa / Hausgemachtes Eis		
Vaniglia, cioccolato, stracciatella	1 pallina	5
Vanille, Schokolade, Stracciatella	2 palline	7
	3 palline	9
*Sorbetti fatti in casa / Hausgemachtes Sorbet		
Fragola, limone	1 pallina	5
Erdbeer, Zitrone	2 palline	7
	3 palline	9