

## INSALATE

<b>Insalata verde</b> Grüner Salat	<b>11</b>
<b>Insalata mista</b> Gemischter Salat	<b>13</b>

## ANTIPASTI

<b>Tartare di vitello (100gr) con fichi secchi, nocciole e cialda al parmigiano</b> Kalbstatar mit getrockneten Feigen, Haselnüssen und Parmesanchip	<b>24</b>
<b>Carpaccio di manzo con carciofi e scaglie di Sfile</b> Rindercarpaccio mit Artischocke und Streifen vom Sfile Käse	<b>24</b>
<b>Salmonе marinato con insalata di finocchi e arance</b> Marinierter Lachs mit Fenchel- und Orangensalat	<b>22</b>
<b>Gallina mantecata al Wasabi con verdure al agro</b> Hühnchen gerupft mit Wasabi, sauer eingelegtes Gemüse	<b>22</b>

# PRIMI

Piatto principale/Hauptspeise \*

<b>Minestrone</b>	<b>14</b>
<b>Crema del giorno</b> Tagessuppe	<b>18</b>
<b>Eliche con broccoli, salsiccia, peperoncino e ricotta salata</b> Spiralnudeln mit Brokkoli, Salsiccia, gesalzene Paprika und Ricotta	<b>20</b> <b>25*</b>
<b>Risotto al pesce persico con verdure</b> Risotto mit Egli und Gemüse	<b>20</b> <b>25*</b>
<b>Gnocchi di patate al pesto di noci e Blu della Vallemaggia</b> Kartoffelgnocchi, mit Nusspesto und Blauschimmelkäse aus dem Vallemaggia	<b>20</b> <b>25*</b>

## **PESCE CARNE**

<b>Stinco di maiale alla birra con purea di patate al burro nocciola</b> Schweinshaxe in Bier mit Kartoffelpurre und brauner Butter	<b>38</b>
<b>Brasato di manzo al vino rosso con polenta</b> Rinderbraten in Rotwein und Polenta	<b>38</b>
<b>Coscia di coniglio arrosto con verdure e patate novelle</b> Hasenschenkel gebraten mit Gemüse und neuen Kartoffeln	<b>40</b>
<b>Petto d'anatra con verdure e jus al arancia</b> Entenbrust mit Gemüse und Orangenjus	<b>42</b>
<b>Filetto di trota burro e salvia con riso e verdure</b> Forellenfilet mit Salbeibutter, Reis und Gemüse	<b>40</b>
<b>Spezzatino di soia, funghi e ceci neri</b> Sojagulasch, Pilze und schwarze Kichererbsen,	<b>32</b>

# DOLCE

<b>Mousse al cioccolato fondente</b> Schokoladenmousse	<b>12</b>	
<b>Tiramisu</b>	<b>12</b>	
<b>Panna cotta con frutti di bosco</b> Panna cotta mit Waldfrüchten	<b>12</b>	
<b>Crema catalana alle castagne</b> Katalanische Creme aus Kastanien	<b>14</b>	
<b>Gelati / Sorbetti fatti in casa / Hausgemachtes Eis / Sorbet</b>		
Vaniglia, cioccolato, stracciatella, limone, fichi, frutti di bosco	1 pallina	<b>5</b>
Vanille, Schokolade, Stracciatelle, Zitrone, Feige, Waldfrüchte	2 palline	<b>7</b>
	3 palline	<b>9</b>
<b>Formaggi della Vallemaggia</b> Käse aus dem Maggiatal	<b>14</b>	

# 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, vitello, maiale, gallina

Francia: anatra, trota

Norvegia: salmone

Russia: persico

Ungheria: coniglio

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.