

INSALATE

Insalata verde Grüner Salat	12
Insalata mista Gemischter Salat	14

ANTIPASTI

Piatto principale/Hauptspeise *

Tartare di manzo (80g/160g) alla senape con formaggio sfile e pesto Rindstatar (80g/160g) mit Senf, Sfilelkäse und Pesto	24 46*
Panzanella con julienne di carne secca e riduzione di pomodoro Brot- und Gemüsesalat mit Trockenfleisch und Tomatenreduktion	18
Salmone marinato con riso venere e avocado Marinierter Lachs mit schwarzem Reis und Avocado	23
Coni di carne secca al cremoso Trockenfleischhörnchen mit Frischkäse	22
Parmigiana di melanzane al lievito madre con fonduta al Taleggio Auberginen-Parmigiana mit Sauerteig und geschmolzenem Taleggio	20

PRIMI

Piatto principale/Hauptspeise *

Minestrone	14
Crema del giorno Tagessuppe	16
Fagottini fatti in casa al ragù di capriolo Hausgemachte Fagottini mit Rehragùfüllung	22 27*
Risotto del giorno Tagesrisotto	21 26*
Gnocchi di patate fatti in casa con asparagi e gamberi Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Spargel und Crevetten	22 27*
Tagliolini fatti in casa con funghi porcini Hausgemachte Tagliolini mit Steinpilzen	22 27*
Spaghetti al pomodoro / alla carbonara Spaghetti an Tomatensauce oder an Carbonarasauce	20 25*

PESCE CARNE

Tagliata di manzo, verdura grigliata Rindstagliata, gegrilltes Gemüse	48
Brasato di manzo al vino rosso con polenta Rinderbraten in Rotwein und Polenta	39
Carré d'agnello con carciofo Lammcarée mit Artischocke	46
Trancio di tonno al sesamo, maionese alla paprika Thunfischsteak im Sesammantel mit Paprikamayonnaise	42
Salmerino scottato o orata su bisque alla carota e caponata* Gebratener Saibling oder Goldbrasse auf Karottenbisque und Caponata Gemüse* *(secondo disponibilità / nach aktueller Verfügbarkeit)	40

DOLCE

Panna cotta	12
Tiramisù	14
Crespelle con frutta di stagione Crêpes mit saisonalen Früchten	14
Cheesecake Hausgemachter Käsekuchen	14
Gelati / Sorbetti fatti in casa / Hausgemachtes Eis / Sorbet	
	1 pallina 5
	2 palline 7
	3 palline 9
Formaggi della Vallemaggia Käse aus dem Maggiatal	16

CLASSICI REGIONALI

Antipasto/Vorspeise*

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

La provenienza delle nostre carni e del pesce

Svizzera: manzo, maiale	Australia/NZ/Irlanda: agnello
Vietnam: gamberi	FAO51: tonno
Norvegia: salmone	Islanda: salmerino
Ungheria: capriolo	