

INSALATE

Insalata verde / Insalata mista
Grüner Salat / Gemischter Salat

12 / 14

ANTIPASTI

Piatto principale/Hauptspeise *

Trota in carpione

Forellenfilet mariniert in Gemüsevinegrette

18

Tris di Bruschetta di polenta

Trio von Polenta-Bruschetta

12

Tartare di manzo (80g/160g) alla senape con formaggio sfille e pesto

Rindstatar (80g/160g) mit Senf, Sfillekäse und Pesto

24
46*

Panzanella con julienne di carne secca e riduzione di pomodoro

Brot- und Gemüsesalat mit Trockenfleisch und Tomatenreduktion

18

Cheesecake al salmerino

Saibling Käsekuchen

19

Caprese scomposta

Tomaten Mozzarella gehackt

16

Aspic di melone con prosciutto crudo

Melonensülze mit Rohschinken

20

Parmigiana di melanzane al lievito madre con fonduta al Taleggio

Auberginen-Parmigiana im Sauerteig ausgebacken mit geschmolzenem Taleggio

20

PRIMI

Piatto principale/Hauptspeise *

Minestrone	14
Gazpacho	16
Tortelloni di pesce al nero di seppia su bisque allo zafferano Schwarze Sepia-Fischtortelloni auf Safranbisque	21 26*
Risotto, lime e rosmarino e carpaccio di capesante Risotto, Limette und Rosmarin mit Jakobsmuschel-Carpaccio	21 26*
Strozza preti al pesto di rucola e chips di bacon Strozza preti (kurz geschwungene Pasta) mit Rucola-Pesto und Speckchips	20 25*
Paccheri ai 3 pomodori Röhrennudeln mit 3 Tomatensorten	20 25*
Tagliolini fatti in casa con funghi porcini Hausgemachte Tagliolini mit Steinpilzen	24 29*
Tagliolini fatti in casa alla carbonara Hausgemachte Tagliolini mit Carbonarasauce	22 27*
Tagliolini fatti in casa al pomodoro Hausgemachte Tagliolini mit Tomatensauce	20 25*

CARNE / PESCE

Tagliata di manzo, rucola, pachino, grana e patate al rosmarino Rindstagliata, Rucola, Cherry Tomaten, Parmesan und Rosmarinkartoffeln	48
Brasato di manzo al vino rosso con polenta Rinderbraten in Rotwein und Polenta	39
Cotoletta di pollo alla milanese con fonduta di taleggio, insalata di patate Hähnchenschnitzel nach Mailänder Art mit geschmolzenen Taleggio, Kartoffelsalat	29
Secreto di pata negra con insalata di finocchio e arancia Secreto vom Pata Negra Schwein mit Fenchel- Orangensalat	38
Puntine di maiale con salsa senape e miele, purea di patate viola Schweinerippchen in Senf-Honigsauce und lila Kartoffelpüree	35
Burger di lenticchie, pane ai semi di girasole e verdura Linsen-Burger, Sonnenblumenkernbrot und Gemüse	28
Trancio di tonno al sesamo, maionese alla paprika, riso venere Thunfischsteak im Sesammantel mit Paprikamayonnaise, Venere Reis	42
Filetto di trota con cous-cous Forellenfilet mit Couscous	36

DOLCE

Panna cotta fatta in casa	12
Millefoglie con crema Chantilly e frutta di stagione Millefeuille mit Chantilly-Creme und saisonalen Früchten	14
Profiterole	14
Crespelle Suzette Crêpes Suzette	14
Cheesecake fatta in casa 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, pollo	FAO21: capesante
Vietnam: gamberi	FAO51: tonno
Spagna: pata negra	Islanda: salmerino
Italia: trota	