

# MENU DELLA TRADIZIONE

## **Trota in carpione**

Forellenfilet mariniert in Gemüsevinegrette

## **Tris di Bruschetta di polenta**

Trio von Polenta-Bruschetta

## **Puntine di maiale in salsa senape e miele, purea di patate viola**

Schweinerippchen in Senf-Honigsauce mit lila Kartoffelpüree

## **Torta di pane fatta in casa**

Hausgemachte Brottorte

**4 portate / 4 Gänge**

**Senza torta di pane / ohne Brottorte**

**65 pP**

**55 pP**

## **Ogni venerdì sera: grigliata**

Jeden Freitagabend: Grill

## **Grigliata mista di carne: petto di pollo, puntine di maiale, luganighetta**

Gemischter Grillteller mit Fleisch: Hähnchenbrust, Schweinerippchen, Luganighetta

**45 pP**

## **Grigliata mista di pesce: tonno, trota, gamberi**

Gemischter Grillteller mit Fisch: Thunfisch, Forelle, Garnelen

**45 pP**

## 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 sfile 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 \*

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

## CARNE / PESCE

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

# DOLCE

<b>Panna cotta fatta in casa</b>	<b>12</b>
<b>Millefoglie con crema Chantilly e frutta di stagione</b> Millefeuille mit Chantilly-Creme und saisonalen Früchten	<b>14</b>
<b>Profiterole</b>	<b>14</b>
<b>Crespelle Suzette</b> Crêpes Suzette	<b>14</b>
<b>Cheesecake fatta in casa</b> Hausgemachter Käsekuchen	<b>14</b>
<b>Gelati / Sorbetti fatti in casa / Hausgemachtes Eis / Sorbet</b>	
	1 pallina <b>5</b>
	2 palline <b>7</b>
	3 palline <b>9</b>
<b>Formaggi della Vallemaggia</b> Käse aus dem Maggiatal	<b>16</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>20</b>
<b>Polenta con formaggio della Vallemaggia</b> Polenta mit Käse aus dem Vallemaggia	<b>26</b>

## 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	