

ANTIPASTI

Insalata formentino con arance, datteri e pinoli condita con salsa italiana Nüsslisalat mit Orangen, Datteln und Pinienkernen an italienischer Sauce	15
Carpaccio di manzo, funghi shitake, carciofi, maionese di soia allo zafferano Carpaccio vom Rind, Shitakepilze, Artischocken, Soja- Safranmayonnaise	24
Culatello e Culaccia con pane della Vallemaggia Culatello und Culaccia (Rohschinken aus der Region Parma) mit Vallemaggia-Brot	23
Salmone confit con cipolle rosse in agrodolce di lamponi Marinierter Lachs mit roten Zwiebeln angemacht in süss-sauren Himbeeressig	23

PRIMI

Piatto principale/Hauptspeise *

Minestrone	14
Crema del giorno	16
Gnocchi del giorno	22 / 28*
Tagliolini al ragù di luganeghetta e scaglie di pecorino Tagliolini mit Tessiner Wurstragù und Scheiben vom Percorino-Käse	22 / 28*
Polenta con formaggi della Vallemaggia Polenta mit Käse aus dem Maggiatal	22 / 28*
Fusilli di grano saraceno con zucchine alla menta su crema di carote allo zenzero Fusilli aus Buchweizen mit Zucchini an Minze auf Karotten- Ingwercreme	22 / 28*

CARNE / PESCE

Guancia di maiale cotto a bassa temperatura con il contorno del giorno Schweinebäckchen niedergegart mit Tagesbeilagen	38
Brasato di manzo con polenta e verdure Rinderbraten mit Polenta und Gemüse	39
Ribeye di manzo con il contorno del giorno Ribeye vom Rind mit Tagesbeilagen	48
Petto di suprema di pollo con il contorno del giorno Perlhuhnbrust mit Tagesbeilagen	32
Tempeh con nituké di verdure allo zenzero e riduzione di vino rosso Tempeh mit Beilagen an Ingwer und einer Rotweinreduktion	32
Burger di lenticchie con patate fritte Linsenburger mit Kartoffeln	29
Filetto di pesce del giorno con carciofi o funghi trifolati Filet vom Fisch des Tages mit Artischocken oder sautierten Pilzen	41
Scaloppa di salmone all'aneto con crema densa di patate all'olio Lachsschnitzel mit Dill an Kartoffelcreme	41

DOLCE

Tiramisù alla “farina bona” accompagnato da uno shot di liquore di cacao	14
Crème brûlée	12
Tortino al cioccolato con cuore fondente Schokoladenkuchen mit flüssigem Schokokern	14
Formaggi della Vallemaggia Käse aus dem Maggiatal	18

Manzo: CH
Culatello – Culaccia: IT
Luganigha: CH
Maiale: CH
Pollo: CH
Ribeye: ARG

CLASSICI REGIONALI

Carne secca ticinese Tessiner Trockenfleisch	26
Tagliere di affettato misto locale Gemischte Aufschnittplatte	26
Tagliere di affettato misto locale con formaggio Gemischte Aufschnittplatte mit Käse	28
Salametto servito con pane Vallemaggia Salametto serviert mit Vallemaggia-Brot	10
Selezione di formaggi con miele nostrano Auswahl an Käsen mit einheimischem Honig	22