



Senza glutine – Glutenfrei



Vegetariano - Vegetarisch



Vegano - Vegan

GLI ANTIPASTI

TARTARE

Tartare di manzo alla mia maniera
con chips di prosciutto crudo e marmellata di cipolle rosse
Rinds-Tartare auf meine Art
mit Rohschinken chips und Rotzwiebelmarmelade

20.50

BURRATA

Burrata pugliese su letto di carciofi e pomodorini
con chips di patate tricolori
Büffel-Burrata aus Apulien auf einem Artischocken-Tomatenbett,
mit dreifarbigen Kartoffelchips



18.50

CARPACCIO

Carpaccio di vitello marinato e stagionato al vino rosso
su insalata di cavolo bianco
Kalbscarpaccio im Rotwein mariniert auf Weisskohlsalat

22.00

COUSCOUS

Insalata di couscous all'asiatica con gamberi di fiume al mango
Asiatischer Couscous-Salat mit Flusskrebse und Mango

19.50

LE INSALATONE

INSALATONA DI CAPRI con pomodoro e burrata fresca Grosser Salatteller mit frische Burrata und Tomaten	18.00
INSALATONA MAGADINO con petto di pollo delle voliere di Magadino arrostito Grosser Salat mit gebratener Pouletbrust aus Magadino	19.50
INSALATONA DEL PESCATORE con cubetti di salmone arrostito Grosser Salat mit gebratenen Lachswürfeln	19.50
INSALATONA CON SEITAN con pezzetti di seitan fatto in casa arrostito Grosser Salat mit gebratenen hausgemachten Seitanstückchen	17.50
INSALATONA CON VERDURE GRIGLIATE con melanzane, peperoni, zucchine grigliate con formaggino di capra Salat mit grillierten Auberginen, Peperoni, Zucchetti mit Ziegenkäse	18.50



LE ZUPPE

CREMA D'ASTACO

Crema d'astaco al Brandy con verdure
Hummer-Crème mit Brandy und feinem Gemüse

12.00

MINISTRONE

Minestrone ticinese classico
Klassische Tessiner Gemüsesuppe



10.00

RISTRETTO DI FARAONA

Doppio ristretto di faraona con gnocchetti di verdure
al sentore di tartufo
Doppelte Perlhuhn-Trüffel-Kraftbrühe mit Gemüseklösschen

11.00

LE NOSTRE PASTE

TAGLIERINI NERI

Taglierini al nero di seppia con cozze, vongole di Scardovari e pomodorini marinati

22.00

Schwarze Tintenfisch-Nudeln mit Mies- und Venusmuscheln von Scardovari und marinierte Kirschtomaten

RAVIOLONI DI VERDURE

Ravioloni di verdura fatti in casa al burro e salvia
Hausgemachte Riesen-Gemüseravioli an Salbeibutter



20.50

TORTELLONI AL CACAO

Tortelloni al cacao con chele di granchio reale e crema di piselli verdi

21.50

Kakao-Tortelloni mit Blaukrabben-Scheren an Grünerbsencreme

RISOTTO ALLO ZINCARLIN

Risotto allo Zincarlin della Valle di Muggio con luganighetta del Femminis

19.50

Risotto mit Zincarlin-Käse aus dem Muggiotal und gebratene Luganighetta-Wurst

Vegetariano (piatto unico)

LASAGNE AL TOFU

Lasagne fatte in casa al tofu ticinese e humus al curry
Hausgemachte Lasagne mit Tessiner Tofu und Curry-Humus



29.00

SEITAN

**Risotto mantecato all'olio extra vergine di oliva
con dadolata di seitan arrostito**
Risotto an Extra Vergine Olivenöl mit gebratenen Seitanwürfeln



29.00

POLPETTE

**Polpette di verdura al cocco e coriandolo
servite su carpaccio di pomodoro ed accompagnate da
diverse salsine fatte in casa**
Gemüse-Kokos-Bällchen auf Tomaten-Carpaccio
mit Koriander und Saucen Auswahl



29.00

29.00

LE CARNI

FILETTO

**Filetto di manzo arrostito con scaloppina di fegato d'anatra
e jus al sentore di tartufo,
patate treccia e bouquet di verdure** 49.00
Gebratenes Rindsfilet mit Entenleberschnitzel an Trüffeljus,
Zopfkartoffeln und Gemüsebouquet

GUANCETTE

**Guancette di vitello glassate al forno
con rosmarino e timo del nostro giardino,
rosette di patate allo zafferano e verdure** 48.00
Im Ofen glasierte Kalbsbäckchen mit Rosmarin und Thymian aus unserem Kräutergarten,
Safran-Kartoffelrosetten und feines Gemüse

AGNELLO

**Filettini d'agnello gratinati ai grani di senape e salvia
con jus al balsamico,
patatine novelle rosolate e ratatouille alle erbette** 44.00
Lammfilets gratiniert mit Senfkörnern und Salbei, an Balsamico-Jus,
neue Bratkartoffeln und Kräuter-Ratatouille

BRASATO

**Brasato di manzo cotto delicatamente con salsa al Merlot
con pancetta e funghi trifolati,
galletta di polenta arrostita e verdure di stagione** 43.00
Tessiner Merlot-Rindsschmorbraten
mit Speck und Pilztrifolata,
gebratene Maisgallette und Saisongemüse

LAGO E MARE

GAMBERONI

**Gamberoni giganti arrostiti con verdure all'asiatica,
curry e timballo di riso jasmin**

47.00

Gebratene Riesencrevetten mit feinem asiatischem Gemüse,
gelbem Curry und Jasmin Reistimbale

LUCCIOPERCA

**Scaloppina di luccioperca all'olio Extra Vergine di oliva
in tapenade di olive**

41.00

**servita sul sasso di sale rosa dell'Himalaya
patate al rosmarino e verdure di stagione**

Zanderschnitzel in Oliventapenaden-Kruste mit Extra Vergine Olivenöl
serviert auf Himalaya-Salzstein,
dazu Rosmarinkartoffeln und Saisongemüse

BOUILLABAISSE

**Bouillabaisse di lago alle verdure
con bruschetta di pomodorini e perline di patate**

42.00

Lago Maggiore-Bouillabaisse mit feinem Gemüse,
Tomatenbruschetta und Kartoffelperlen

DOLCI

DELIZIA

Delizia al cioccolato e zenzero con salsa di frutti rossi

Schoko-Genuss mit Ingwer und roten Früchten

12.00

TIRAMISÙ

Tiramisù al profumo d'arancia servito nel barattolo

Tiramisù an Orangenduft im Glasbecher

14.00

SEMIFREDDO

Semifreddo al lampone con biscotto morbido al macis

Himbeere Halbgefrorenes mit weichem Macis-Biskuit

13.00

CREMA BRUCIATA

Crema brulé al tè verde matcha con composta di agrumi

Gebrannte Matcha-Grüntee-Creme mit Zitrusfrüchte

13.00

TORTINO

Gelato al fior di panna con tortino al cioccolato e amaretto con cuore fondente

Fior di Panna-Eis mit Amaretto-Schokoladenbittertörtchen

14.00

COPPE GELATO

COPPA LOSONE Sorbetti di mango, fragola, cocco e macedonia di frutta con salsa al mango Mango-, Erdbeere-, Kokossorbet mit Fruchtsalat und Mangosauce	10.00
COPPA COLONELLO Sorbetto al limone con lamponi e vodka Zitronensorbet mit Himbeeren und Vodka	9.50
BANANA SPLIT Gelato alla vaniglia con banana, salsa al cioccolato, panna e mandorle Vanilleeis mit banane, Schokoladensauce, Schlagrahm und Mandeln	12.00
COPPA DANIMARCA Gelato alla vaniglia con panna montata, salsa al cioccolato e mandorle Vanilleeis mit Schlagrahm, Schokoladensauce und Mandeln	12.00
COPPA ROMANOFF Fragole fresche con gelato alla vaniglia, salsa di fragola, panna montata e mandorle Frische Erdbeere mit Vanilleeis, Erdbeersauce, Schlagrahm und Mandeln	10.00
CAFE' GLACE Classico caffè glace con panna montata e Kirsch Klassisches Café Glace mit Schlagrahm und Kirsch	12.00
GELATI	
Vaniglia, Cioccolato, Stracciatella, Caffè, Mango, Cocco, Limone, Fragola	3.00 a pallina
Vanille, Schokolade, Stracciatella, Kaffee, Mango, Kokosnuss, Zitrone, Erdbeere	3.00 pro Kugel

Tutti i prezzi sono in franchi svizzeri (CHF) e includono l'IVA al 8,0%.
Alle Preise sind in CHF inklusive 8,0 % MwSt.

ALLERGENI

Si avvisa che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti considerati allergeni.

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati

- *Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati*
- *Crostacei e prodotti a base di crostacei*
- *Uova e prodotti a base di uova*
Pesce e prodotti a base di pesce
- *Arachidi e prodotti a base di arachidi*
- *Soia e prodotti a base di soia*
- *Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)*
- *Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti*
- *Sedano e prodotti a base di sedano*
- *Senape e prodotti a base di senape*
- *Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo*
- *Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg*
- *Lupini e prodotti a base di lupini*
- *Molluschi e prodotti a base di molluschi*

Le informazioni circa la presenza di sostanze e prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta