

PROPOSTE DALLA CUCINA

Carpaccio di manzo con marinata alle erbe, germogli di ravanelli e scaglie di grana (140 gr.) (PY-UY)  CHF 31.50

Beef carpaccio with a herb marinade, radish sprouts and sliced grana cheese (PY-UY)

Filetto di manzo con salsa al pepe Vallemaggia con risotto al parmigiano e verdure di stagione (200gr.) (PY-UY)   CHF 47.50

Sirlion steak with Vallemaggia pepper sauce parmesan risotto and seasonal vegetables (PY-UY)

Steak di tonno scottato con olive Taggiasche, zucchine e pomodori secchi con patate al forno (MV)   CHF 37.50

Tuna steak quick-fried with Taggiasca olives, Courgette, dried tomatoes and roasted potatoes (MV)

Risotto all'arancia  CHF 21.00

Con lavanda con trota affumicata in casa (EU) CHF 27.50

Orange risotto with home-smoked trout (EU)

Tortino al cioccolato con cuore fondente e sorbetto al limone (attesa ca. 15 minuti)  CHF 14.50

Warm chocolate tart with lemon sorbet (waiting time approx. 15 minutes)

INSALATE

*** Insalata verde**    CHF 9.50
Green salad

*** Insalata mista**    CHF 10.50
Mixed salad

*** Insalata mista grande con uovo**    CHF 16.50
Mixed salad with egg

Insalata mista con petto di pollo (CH)   CHF 20.50
Mixed salad with chicken breast (CH)

*** Burrata con pomodorini cherry e basilico**   CHF 18.50
Burrata with cherry tomatoes and basil

Salse fatte in casa a scelta:
Selection of homemade sauces:

- **francese** / french

- **italiana** / italian



ANTIPASTI / PRIMI

* **Gazpacho**  CHF 10.50

* **Minestrone**  CHF 10.50
Ticino vegetable soup

* **Selezione di salumi nostrani (CH)**  ½ CHF 15.50
Selection of local cured meats (CH) CHF 24.50

* **Prosciutto crudo con melone (CH)**  CHF 21.50
Dry-cured ham with melon (CH)

* **Lesso di manzo con salsa verde e ravanelli (CH)**  CHF 17.50
Cold boiled beef served with green sauce and radishes (CH)

PIATTI VEGANI



Tartare Vegana di fave e verdure  80 gr. CHF 20.50
Vegan tartare made from broad beans 160 gr. CHF 39.50
and vegetables

Fantasia di grano saraceno con verdure, pesto alle erbe e "Bearnese di broccoli"  CHF 25.50
Buckwheat fantasy with vegetables, herb pesto and "broccoli bearnaise"

Verdure con "Massaman Curry" e riso basmati  CHF 22.50
Vegetables with "Massaman Curry" and basmati rice

PROPOSTE DALLA CUCINA PIATTI VEGETARIANI



Gnocchi alla barbabietola con pesto di rucola e formaggio fresco  CHF 27.00
Beetroot gnocchi, with rocket pesto and fresh cheese

Ravioli ripieni alla ricotta e basilico con burro al limone  ½ CHF 17.50
Ravioli filled with ricotta and basil, served with lemon butter CHF 23.50

* **Crespelle gratinate ripiene con ricotta e spinaci**  CHF 21.50
Gratinated crêpes filled with ricotta cream cheese and spinach

* **Melanzane alla romana**  ½ CHF 17.50
Baked aubergine roll with mozzarella CHF 23.50

PASTE

* **Lasagne alla siciliana (CH)** CHF 24.50
(ca. 15 minuti di attesa)
Sicilian-style lasagne (CH)
(waiting time approx. 15 minutes)

Tagliatelle alla "Crudaiola"   CHF 17.50
(pomodorini cherry, rucola e scaglie di grana) CHF 23.50
Tagliatelle "Crudaiola"
(cherry tomatoes, rocket and sliced grana)

***Gnocchi fatti in casa o spaghetti con salsa a scelta:**
Homemade gnocchi or spaghetti with your choice of sauce:

- **alla bolognese (CH)**  $\frac{1}{2}$ CHF 15.50
with bolognese sauce (CH) CHF 21.50
- **al pesto**   $\frac{1}{2}$ CHF 14.50
with pesto sauce CHF 20.50
- **al burro e salvia**  $\frac{1}{2}$ CHF 13.50
with sage butter CHF 19.50
- **al pomodoro**   $\frac{1}{2}$ CHF 14.50
with tomato sauce CHF 20.50
- **all'aglio, olio e peperoncino**   $\frac{1}{2}$ CHF 13.50
with garlic, oil and chilli pepper CHF 19.50
- **all'arrabbiata**  $\frac{1}{2}$ CHF 13.50
with spicy tomato sauce CHF 19.50

***Per i Gnocchi fatti in casa vi chiediamo un supplemento di CHF 1.00 per la mezza porzione e CHF 2.00 per la porzione intera.**

* For homemade gnocchi, we charge a surcharge of CHF 1.00 for a half portion and CHF 2.00 for a full portion.

CARNI / PESCI

Paillard di vitello con salsa al Marsala, (180 gr.)  CHF 41.50
tagliatelle e verdure di stagione (CH)
Veal paillard with marsala sauce,
tagliatelle and seasonal vegetables (CH)

Cordon bleu di maiale arrotolato ripieno con caponata di melanzane e formaggio Gottardo con patate fritte e verdure di stagione (CH) CHF 34.50
Rolled pork cordon bleu stuffed with aubergine caponata and Gottardo cheese, french fries and seasonal vegetables (CH)

Tartare di manzo servito con  70 gr CHF 22.50
pane tostato e burro (CH) 140 gr CHF 31.50
Beef tartare served with 210 gr CHF 40.50
toasted bread and butter (CH)

Fegato di vitello alla "Veneziana"  CHF 37.00
con crocchette di rösti e verdure di stagione (CH)
Veal liver "Venetian style",
rösti croquettes and seasonal vegetables (CH)

Filetto di lucioperca alle limette con   CHF 36.50
pomodorini cherry, riso bianco e verdure di stagione (DE)
Pike-perch fillet with lime sauce and cherry tomatoes,
rice and seasonal vegetables (DE)

MENU PER BAMBINI

* **MICKEY MOUSE:**

Lasagne alla Siciliana e gelato (CH)

CHF 14.50

(ca. 15 minuti di attesa)

Lasagne alla Siciliana and ice cream (CH)
(approx. 15 minutes waiting time)

DONALD DUCK:

Penne al pomodoro e gelato

CHF 13.50

Penne with tomato sauce and ice cream

* **PINOCCHIO:**

Chicken nuggets con patate fritte e gelato (CH)

CHF 14.50

Chicken nuggets with french fries and ice cream (CH)

* **GOOFY:**

Cipollata con patate fritte e gelato (CH)

CHF 14.50

Mini veal sausage with french fries and ice cream (CH)

* **PLUTO:**

Porzione di patate fritte

CHF 7.50

Portion of french fries

Per eventuali intolleranze alimentari potete rivolgervi al nostro personale.

For any food intolerances, please contact our staff!

 Senza lattosio / without lactose (su richiesta / on request)

 Senza glutine / without gluten (su richiesta / on request)

 Vegetariano / vegetarian

* Carta piccola / afternoon menu

Fornitore della carne: Rapelli, Stabio e Frey, Gordola

The meat comes from Rapelli, Stabio und Frey, Gordola

Fornitore della verdura: Banfi, Locarno

The vegetables are from Banfi, Locarno

Fornitore del pane: Panetteria Cecchettin, Orselina

The bread is supplied by the bakery Cecchettin, Orselina