

ZUPPE

CHF

Zuppa del giorno

Tagessuppe
Potage de jour
Soup of the day

10.00

Crema di pomodoro al profumo di basilico

Tomatencreme mit Basilikum
Crème de tomates au basilic
Tomato cream with basil

10.00

Minestra di Goulash

Gulaschsuppe
Soupe au goulash
Goulash soup

12.00

KIDS MENU

Porzione di patatine fritte

Pommes Frites
Pommes frites
French fries

8.00



12.00



Spaghetti al pomodoro e basilico

Spaghetti mit Tomatensauce und Basilikum
Spaghetti aux tomates et basilique
Spaghetti with tomato sauce and basil

Pizza Margherita pomodoro mozzarella (Baby)

10.00

Chicken Nuggets con patatine fritte

Chicken Nuggets mit Pommes Frites
Chicken Nuggets avec frites
Chicken Nuggets with french fries

16.00

Mini Hamburger con patatine fritte

Mini Hamburger mit Pommes Frites
Mini Hamburger avec les frites
Mini Hamburger with french fries

17.00

INSALATE

CHF



Insalata verde

Grüner Salat
Salade verte
Green salad

9.00



Insalata mista con pomodori, mais, carote e cetrioli

Gemischter Salat mit Tomaten, Mais, Karotten und Gurken
Salade mixte avec tomates, maïs, carottes et concombres
Mixed Salad with tomatoes, corn, carrots and cucumbers

12.00

Insalata Caprese con pomodoro, mozzarella, basilico

Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum
Salade de tomates avec mozzarella et basilic
Tomato salad with mozzarella and basil

19.00

Insalata San Salvatore con tonno, pomodoro, mozzarella e uovo

San Salvatore Salat mit Thunfisch, Tomaten, Mozzarella und Ei
Salade San Salvatore avec thon, tomates, mozzarella et œuf
San Salvatore salad with tuna fish, tomatoes, mozzarella and egg



21.00

Insalata verde con formaggio di capra gratinato, mele, miele e noci

Grüner Salat mit gratiniertem Ziegenkäse, Apfelscheiben, Honig und Baumnüsse
Salade verte avec fromage de chèvre gratiné, pomme, miel et noix
Green salad with gratinated goat cheese, apples, honey and walnuts

21.00

ANTIPASTI

	1/2	CHF
Bruschette al pomodoro con aglio e olio d'oliva Bruschetta mit Tomaten Knoblauch und Olivenöl Bruschette avec tomates à l'ail et à l'huile d'olive Bruschette with tomatoes garlic and olive oil	8.00	14.00
 Polpette vegetariane con insalata di stagione e salsa di ortaggi Vegetarische Klösschen mit Saisonsalat und Gemüsesauce Boulettes végétariennes avec salade de saison et sauce aux légumes Vegetarian dumplings with seasonal salad and vegetable sauce		19.00
 Verdure alla griglia melanzane, zucchine, peperoni e pomodoro Gegrilltes Gemüse Aubergine, Zucchini, Peperoni und Tomaten Légumes grillés aubergine, courgette, poivron et tomates Grilled vegetables eggplant, zucchini, pepperoni and tomatoes	15.00	21.00
Tomino alla piastra servito con verdure grigliate e rucola Warmer Tommekäse, serviert mit gegrilltem Gemüse und Rucola Fromage Tomme chaud, servi avec légumes grillés et roquette Grilled Tomme cheese with grilled vegetables and rocket salad		22.00

***Gentile ospite,
su richiesta, i nostri collaboratori saranno lieti di informarla in merito agli ingredienti
contenuti nei nostri piatti che possono scatenare allergie o intolleranze.***

PASTA

CHF



Spaghetti al pomodoro e basilico	19.00
Spaghetti an Tomatensauce mit Basilikum	
Spaghetti aux tomates et basilique	
Spaghetti with tomato sauce and basil	
Tagliolini al salmone affumicato con panna	25.00
Tagliolini an Rauchlachs und Rahmsauce	
Tagliolini au saumon fumé et à la crème	
Tagliolini with smoked salmon and cream	
Spaghetti alla Bolognese	23.00
Spaghetti alla bolognese	
Spaghetti à la bolognaise	
Spaghetti Bolognese style	
Spaghetti alla Carbonara	25.00
Spaghetti alla Carbonara: mit Speck, Eigelb, Rahm und Parmesan	
Spaghetti à la Carbonara : avec lard, jaunes d'œuf, crème et parmesan	
Spaghetti Carbonara: with bacon, egg yolks, cream and parmesan	
Pappardelle del cacciatore con porcini, panna, pomodoro e salsiccia di maiale	25.00
Pappardelle Jägerart mit Steinpilzen, Rahm, Tomaten und Schweinswurst	
Pappardelle style chasseur avec champignons, tomates, crème et saucisses de porc	
Pappardelle hunter style with mushrooms tomatoes, cream and pork sausage	
Gnocchi di patate, salsa al gorgonzola, panna e zafferano	25.00
Kartoffelgnocchi an Gorgonzola-Safranrahmsauce	
Gnocchi de pommes de terre, sauce au Gorgonzola, safran et crème	
Potato gnocchi with Gorgonzola, saffron and cream sauce	
Lasagne alla Bolognese	25.00
Lasagne mit Hackfleisch, Gemüse, Tomaten- und Béchamelsauce	
Lasagne avec la viande hachée, légumes, sauce tomate et sauce béchamel	
Lasagne with minced meat, vegetables, tomato sauce and béchamel sauce	



TICINO IN TAVOLA



CHF



Formaggio fresco, latte di mucca o latte di capra

Frischkäslein aus Kuh oder Ziegenmilch
Fromage frais au lait de vache au lait de chèvre
Fresh cheese from cow milk or goat milk

11.00



Minestrone Ticinese

Tessiner Gemüsesuppe
Potage de légumes à la tessinoise
Vegetables Soup from Tessin

12.00



Affettato misto con formaggio del Ticino

Aufschnitt-Teller mit Tessiner Käse
Assiette de charcuterie avec fromage tessinoise
Assortment of cold cuts with cheese from Ticino

19.00

26.00



Polenta nostrana con formaggio fondente

Polenta mit Schmelzkäse
Polenta avec fromage fondant
Polenta with melted cheese

19.00

Polenta nostrana con Gorgonzola gratinato

Polenta mit überbackenem Gorgonzolakäse
Polenta au fromage Gorgonzola gratiné
Polenta gratinated with Gorgonzola cheese

19.00

Risotto allo zafferano con funghi porcini

Safranrisotto mit Steinpilzen
Risotto au safran avec bolets
Saffron risotto with porcini mushrooms

25.00



Luganighetta ticinese alla griglia

Tessiner Schweinswurst
Saucisses de porc
Pork sausage

25.00

Polenta con funghi porcini trifolati con aglio e prezzemolo

Polenta mit gebratenen Steinpilzen, gewürzt mit Knoblauch und Petersilie
Polenta avec bolet rôtis avec l'ail et le persil
Polenta with roasted porcini mushrooms with garlic and parsley

26.00

Polenta nostrana con brasato di manzo

Polenta mit Rindsschmorbraten
Polenta avec boeuf braisé
Polenta with braised beef

29.00

SECONDI PIATTI

	CHF
Hamburger di manzo CH con insalata, cipolle, pomodori, cetrioli e salsa cocktail Burger aus Rindfleisch CH mit Salat, Zwiebeln, Tomaten, Essiggurken und Cocktailsauce Burger de bœuf CH avec salade, oignons, tomates, cornichons et sauce cocktail Beef burger CH with salad, onions, tomatoes, pickles and cocktail sauce	24.00
Coniglio arrosto disossato, servito con polenta Kaninchenbraten entbeint, serviert mit Polenta Rôti de lapin désossé, servi avec de la polenta Roast rabbit deboned, served with polenta	31.00
Filetti di pesce persico al burro e salvia con risotto alla parmigiana Eglifilet an Butter- und Salbeisauce serviert mit Parmesanrisotto Filets de perche avec sauce beurre e sauge et risotto au parmesan Perch filets with butter and sage served with parmesan risotto	38.00
Picanha di manzo CH alla griglia (min x 2) 600gr.	p.p. 39.00
Rinds-Picanha CH vom Grill (min x 2) 600gr.	
Picanha de bœuf CH grillé (min x 2) 600gr.	
Grilled beef picanha CH (min x 2) 600gr.	

LA SPECIALITÀ INVERNALE

Fondue di formaggio servita con pane, patate e sottaceti	28.00
Käsefondue serviert mit Brotwürfel, Kartoffeln und Essiggurken	
Fondue au fromage servie avec du pain, des pommes de terre et des cornichons	
Cheese fondue served with bread, potatoes and pickles	

Provenienza delle carni: manzo, vitello, maiale CH/ I

Coniglio CH/ I

Pollo CH/ I

Le carni impiegate non contengono ormoni, né residui di antibiotici.

Pesce persico: Estonia reti da imbrocco e reti analoghe

DESSERT

	CHF
Strudel di mele con salsa alla vaniglia calda	10.00
Apfelstrudel mit warmer Vanillesauce	
Strudel aux pommes avec sauce à la vanille chaude	
Apfel strudel with warm vanilla sauce	
Panna cotta con salsa ai frutti di bosco	10.00
Panna cotta mit Waldbeerensauce	
Panna cotta avec sauce aux fruits de bois	
Panna cotta with red berry sauce	
Tiramisù fatto in casa	10.00
Hausgemachtes Tiramisù	
Tiramisu artisanal	
Homemade Tiramisu	
Frittata dolce dell'imperatore servita con purea di mele	12.00
Kaiserschmarren serviert mit Apfelmus	
Omelette sucrée de l'empereur servi avec de la purée de pommes	
Emperor's sweet omelette served with apple puree	
Crespella dolce alla Nutella e scaglie di cocco	12.00
Crêpe mit Nutella und Kokosnusssplittern	
Crêpe sucrée au Nutella et aux flocons de noix de coco	
Sweet crepe with Nutella and coconut flakes	