

ZUPPE

	CHF
Zuppa del giorno	10.00
Tagessuppe Potage de jour Soup of the day	
Zuppa di legumi	14.00
Hülsenfruchtsuppe Soupe de légumineuses Legume soup	

KIDS MENU

	CHF
Porzione di patatine fritte	8.00
Pommes Frites Pommes frites French fries	
Penne al pomodoro e basilico	12.00
Penne mit Tomatensauce und Basilikum Penne aux tomates et basilique Penne with tomato sauce and basil	
Chicken Nuggets con patatine fritte	16.00
Chicken Nuggets mit Pommes Frites Chicken Nuggets avec frites Chicken Nuggets with french fries	
Mini Hamburger con patatine fritte	17.00
Mini Hamburger mit Pommes Frites Mini Hamburger avec les frites Mini Hamburger with french fries	

INSALATE

	CHF
Insalata verde Grüner Salat Salade verte Green salad	9.00
Insalata mista Gemischter Salat Salade mixte Mixed salad	12.00
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, Baumnüssen Salade verte avec fromage de chèvre gratiné, pomme, miel et noix Green salad with gratinated goat cheese, apples, honey and walnuts	21.00
Insalata rustica con funghi champignon, scaglie di parmigiano e noci Salatteller mit Champignons, Parmesansplitter und Baumnüssen Salade avec champignons, copeaux de parmesan et noix Salad with champignon, parmesan shavings and walnuts	21.00

ANTIPASTI

CHF

Bruschette al pomodoro condite alla mediterranea 8.00 14.00

Bruschetta mit Tomaten, gewürzt nach mediterraner Art
Bruschetta avec tomates à la méditerranéenne
Bruschetta with tomatoes mediterranean style

 **Perle di zuccina e farina di ceci con insalata di stagione** 19.00

Zucchini-Perlen und Kichererbsenmehl mit saisonalem Salat
Perles de courgettes et farine de pois chiches avec salade
Zucchini pearls and chickpea flour with seasonal salad

Flan di zucca su fonduta di Taleggio 19.00

Kürbisflan serviert auf Käsesauce
Flan au potiron servi sur une sauce au fromage
Pumpkin flan served on cheese sauce

Salmone affumicato servito con pane croccante e burro 21.00

Rauchlachs mit knusprigen Brotscheiben und Butter
Saumon fumé avec des tranches de pain croustillantes et du beurre
Smoked salmon with crispy slices of bread and butter

Carpaccio di Bresaola con carciofi spadellati 21.00

Bresaola-Carpaccio mit gebratenen Artischocken
Carpaccio de bresaola avec artichauts grillés
Bresaola-Carpaccio with roasted artichokes

PASTA

	CHF
<p> Penne al pomodoro e basilico Penne an Tomatensauce mit Basilikum Penne aux tomates et basilique Penne with tomato basil sauce</p>	19.00
<p>Crespelle alla zucca ricotta e porcini Crêpes mit Kürbis, Ricotta und Steinpilzen Crêpes au potiron ricotta et aux bolets Crêpes with pumpkin, ricotta and mushrooms</p>	19.00
<p>Spaghetti alla Carbonara 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</p>	23.00
<p>Tagliolini al salmone affumicato e panna Tagliolini an Rauchlachs und Rahmsauce Tagliolini au saumon fumé et à la crème Tagliolini with smoked salmon and cream</p>	23.00
<p>Spaghetti alla Bolognese Spaghetti alla bolognese Spaghetti à la bolognaise Spaghetti Bolognese style</p>	23.00
<p>Gnocchi di patate, salsa al gorgonzola e panna Kartoffelgnocchi an Gorgonzola-Rahmsauce Gnocchi de pommes de terre avec sauce au Gorgonzola et crème Potato gnocchi with Gorgonzola and cream sauce</p>	25.00
<p>Ravioli al brasato burro e salvia Fleischravioli an Butter- Salbeisauce Ravioli à la viande au beurre et à la sauge Meat ravioli with butter and sage sauce</p>	25.00

ALLERGENI: Caro ospite, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sulle nostre pietanze e sulle nostre bevande al nostro personale di sala. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.



TICINO IN TAVOLA 

1/2 CHF



Minestrone Ticinese

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

12.00



Affettato misto con formaggio prodotto con caglio vegetale estratto dal fiore di cardo "Fattoria Biologica" www.fattoriailcardo.ch

Aufschnitt-Teller mit Käse hergestellt mit pflanzlichem Lab gewonnen aus Distelblüten
Assiette de charcuterie avec fromage produit avec de la présure végétale extraite de la fleur de chardon
Assortment of cold cuts with cheese produced with vegetable rennet extracted from the thistle flower

19.00 26.00



Polenta nostrana con formaggio fondente prodotto con caglio vegetale estratto dal fiore di cardo "Fattoria Biologica" www.fattoriailcardo.ch

Polenta mit Schmelzkäse hergestellt mit pflanzlichem Lab gewonnen aus Distelblüten
Polenta avec fromage fondant produit avec de la présure végétale extraite de la fleur de chardon
Polenta with melted cheese produced with vegetable rennet extracted from the thistle flower

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

Polenta con funghi porcini trifolati con aglio e prezzemolo

Polenta mit gebratenen Steinpilzen, gewürzt mit Knoblauch und Petersilie
Polenta avec bolets 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 DI TERRA E DI ACQUA

	CHF
Hamburger di manzo classico servito con patatine fritte	24.00
Klassischer Rindfleischburger mit Pommes frites Hamburger de bœuf classique servi avec frites Classic beef burger served with fries	
Filetti di persico CH al burro e salvia con risotto alla parmigiana	35.00
Eglifilet an Butter- und Salbeisauce serviert mit Parmesanrisotto Filets de perche avec sauce beurre e sauge et risotto au parmesan Perch filets fish with butter sauce and sage served with parmesan risotto	
Milanesine di vitello con insalata e patatine fritte	35.00
Panierte Kalbschnitzel serviert mit Pommes Frites und Salat Escalope de veau à la milanaise Veal cutlet Milanese style	
Picanha di manzo alla griglia con verdure e patate (min x 2) 600gr.	p.p 38.00
Rinds-Picanha vom Grill mit Gemüse und Kartoffeln Picanha de bœuf grillé avec légumes et pommes de terre Grilled beef picanha with vegetables and potatoes	

Provenienza della carne: Maiale, manzo, vitello, pollo e tacchino CH/I
Agnello NZ

Pesce: Persico Estonia
Salmone d'allevamento Norvegia

LA PROPOSTA DEL SAN SALVATORE

FONDUE DI FORMAGGIO

	CHF
FONDUE classica al formaggio	28.00
Käsefondue	
Fondue au fromage	
Cheese fondue	
FONDUE alle spugnole	31.00
Käsefondue mit Morcheln	
Fondue au fromage et aux morilles	
Cheese fondue with morels	
FONDUE al pomodoro	32.00
Käsefondue mit Tomaten	
Fondue au fromage avec des tomates	
Cheese fondue with tomatoes	

Contorni per le fondue: patate bollite, pane, sottaceti e spezie

Als Beilage servieren wir: Brotwürfel, Kartoffeln, Mixed Pickles und Gewürze

Accompagnement : cubes de pain, pommes de terre, cornichons mélangés et épices

Side dish: bread cubes, potatoes, mixed pickles and spices

DESSERT

	CHF
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	
Strudel di mele con salsa alla vaniglia calda	10.00
Apfelstrudel mit warmer Vanillesauce	
Strudel aux pommes avec sauce à la vanille chaude	
Appel strudel with warm vanilla sauce	
Tiramisù fatto in casa	10.00
Hausgemachtes Tiramisù	
Tiramisu artisanal	
Homemade Tiramisu	