


ZUPPE

	CHF
Zuppa del giorno	10.00
Tagessuppe	
Potage de jour	
Soup of the day	
Crema di pomodoro al profumo di basilico	10.00
Tomatencreme mit Basilikum	
Crème de tomates au basilic	
Tomato cream with basil	

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	
Pizza Margherita pomodoro mozzarella (Baby)	10.00
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 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 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 greca con cetrioli, feta, pomodori e olive nere Griechischer Salat mit Gurken, Feta, Tomaten und schwarzen Oliven Salade grecque avec des concombres, feta, tomates et olives noires Greek salad with cucumbers, feta, tomatoes and black olives	21.00
	Insalata Caesar con, pollo, crostini di pane, uovo e scaglie di parmigiano Caesar Salad mit Poulet, Croutons, Ei und Parmesansplittern Salade César avec poulet, croûtons, œuf et copeaux de parmesan Caesar Salad with, chicken, croutons, egg and parmesan shavings	23.00

ANTIPASTI

	1/2	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 farina di ceci con insalata di stagione e salsa di ortaggi		19.00
Perlen aus Kichererbsenmehl mit saisonalem Salat und Gemüsesauce		
Perles de farine de pois chiches avec salade de saison et sauce aux légumes		
Pearls of chickpea flour with seasonal salad and vegetable sauce		
 Verdure alla griglia (melanzane, zucchine, peperoni e pomodoro)	15.00	21.00
Gegrilltes Gemüse (Aubergine, Zucchini, Peperoni und Tomaten)		
Légumes grillés (aubergine, courgette, poivron et tomates)		
Grilled vegetables (eggplant, zucchini, pepperoni and tomatoes)		
Tomino alla piastra servito con verdure grigliate e rucola		22.00
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		

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 e 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	
Penne del cacciatore con porcini, panna, pomodoro e salsiccia di maiale	25.00
Penne Jägerart mit Steinpilzen, Rahm, Tomaten und Schweinswurst	
Pâtes style chasseur avec champignons, tomates, crème et saucisses de porc	
Pasta hunter style with mushrooms tomatoes, cream and pork sausage	
Gnocchi di patate, salsa al gorgonzola e panna	25.00
Kartoffelgnocchi an Gorgonzola-Rahmsauce	
Gnocchi de pommes de terre avec sauce au Gorgonzola et crème	
Potato gnocchi with Gorgonzola 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



Formaggino fresco, latte di mucca o latte di capra

11.00

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



Minestrone Ticinese

12.00

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



Affettato misto con formaggella prodotta con caglio vegetale estratto dal fiore di cardo 19.00 26.00

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



Polenta nostrana con formaggio fondente prodotto con caglio vegetale estratto

19.00

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

Polenta nostrana con Gorgonzola gratinato

19.00

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

Risotto allo zafferano con funghi porcini

25.00

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



Luganighetta ticinese alla griglia

25.00

Tessiner Schweinswurst
Saucisses de porc
Pork sausage

Polenta con funghi porcini trifolati con aglio e prezzemolo

26.00

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

Polenta nostrana con brasato di manzo

29.00

Polenta mit Rindsschmorbraten
Polenta avec boeuf braisé
Polenta with braised beef

SECONDI PIATTI

	CHF
<p>Hamburger di manzo CH con insalata, cipolle, pomodori, cetrioli e salsa cocktail</p> <p>Burger aus Rindfleisch CH mit Salat, Zwiebeln, Tomaten, Essiggurken und Cocktailsauce</p> <p>Burger de bœuf CH avec salade, oignons, tomates, cornichons et sauce cocktail</p> <p>Beef burger CH with salad, onions, tomatoes, pickles and cocktail sauce</p>	24.00
<p>Milanesine di vitello con patatine fritte e insalata</p> <p>Panierte Kalbschnitzel mit Pommes Frites und Salat</p> <p>Escalope de veau à la milanaise avec frites et salade</p> <p>Veal cutlet Milanese style with french fries and salad</p>	35.00
<p>Filetti di pesce persico burro e salvia con risotto alla parmigiana</p> <p>Eglifilet an Butter- und Salbeisauce serviert mit Parmesanrisotto</p> <p>Filets de perche au beurre et à la sauge avec risotto au parmesan</p> <p>Perch filets with butter sauce and sage served with parmesan risotto</p>	35.00
<p>Picanha di manzo CH alla griglia (min x 2) 600gr.</p> <p>Rinds-Picanha CH vom Grill (min x 2) 600gr.</p> <p>Picanha de bœuf CH grillé (min x 2) 600gr.</p> <p>Grilled beef picanha CH (min x 2) 600gr.</p>	<p>Prezzo per persona</p> <p>Preis pro Person</p> <p>Prix par personne</p> <p>Price per person</p> <p style="text-align: right;">37.00</p>

Provenienza delle carni MANZO, VITELLO, MAIALE: SVIZZERA

Le carni impiegate non contengono ormoni, né residui di antibiotici

PESCE PERSICO: ESTONIA, reti da imbrocco e reti a 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	
Macedonia di frutta fresca al profumo di Maraschino	10.00
Frischer Fruchtsalat mit Maraschino-Likör	
Salade de fruits frais avec liqueur Maraschino	
Fresh fruit salad with Maraschino liqueur	
Crema catalana caramellata	11.00
Gebrannte Katalanische Crème	
Crème catalane caramélisée	
Catalan cream caramelized	
Vasta scelta di gelati alla crema o sorbetti (vedi carta gelati)	
Grosse Auswahl an verschiedenen Glacesorten (siehe Glacekarte)	
Large choix de glaces à la crème et sorbets (voir le menu des glaces)	
Wide choice of ice creams and sorbets (see ice cream card)	