

## ZUPPE

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

## KIDS MENU

	CHF
<b>Porzione di patatine fritte</b>	<b>8.00</b>
Pommes Frites	
Pommes frites	
French fries	
 <b>Penne al pomodoro e basilico</b>	<b>12.00</b>
Penne mit Tomatensauce und Basilikum	
Penne aux tomates et basilique	
Penne with tomato sauce and basil	
<b>Pizza Margherita pomodoro mozzarella (Baby)</b>	<b>10.00</b>
<b>Chicken Nuggets con patatine fritte</b>	<b>16.00</b>
Chicken Nuggets mit Pommes Frites	
Chicken Nuggets avec frites	
Chicken Nuggets with french fries	
<b>Mini Hamburger con patatine fritte</b>	<b>17.00</b>
Mini Hamburger mit Pommes Frites	
Mini Hamburger avec les frites	
Mini Hamburger with french fries	





## INSALATE

CHF

-  **Insalata verde** 9.00  
Grüner Salat  
Salade verte  
Green salad
-  **Insalata mista con pomodori, mais, carote e cetrioli** 12.00  
Gemischter Salat mit Tomaten, Mais, Karotten und Gurken  
Salade mixte avec tomates, maïs, carottes et concombres  
Mixed Salad with tomatoes, corn, carrots and cucumbers
- Insalata Caprese con pomodoro, mozzarella, basilico** 19.00  
Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum  
Salade de tomates avec mozzarella et basilic  
Tomato salad with mozzarella and basil
- Insalata San Salvatore con tonno, pomodoro, mozzarella e uovo** 21.00  
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
- Insalata verde con formaggio di capra gratinato, mele, miele e noci** 21.00  
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
- Insalata greca con cetrioli, feta, pomodori e olive nere** 21.00  
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
- Insalata Caesar con, pollo, crostini di pane, uovo e scaglie di parmigiano** 23.00  
Caesar Salat 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

## ANTIPASTI

	1/2	CHF
<b>Bruschette al pomodoro con aglio e olio d'oliva</b> Bruschetta mit Tomaten Knoblauch und Olivenöl Bruschetta avec tomates à l'ail et à l'huile d'olive Bruschetta with tomatoes, garlic and olive oil	8.00	16.00
 <b>Polpette vegetariane con insalata di stagione e dressing della casa</b> Vegetarische Klösschen mit Saisonsalat und Hausdressing Boulettes végétariennes avec salade de saison e dressing de la maison Vegetarian dumplings with seasonal salad and house dressing		19.00
 <b>Verdure alla griglia (melanzane, zucchine, peperoni e pomodoro)</b> Gegrilltes Gemüse (Aubergine, Zucchini, Peperoni und Tomaten) Légumes grillés (aubergine, courgette, poivron et tomates) Grilled vegetables (eggplant, zucchini, pepperoni and tomatoes)	17.00	21.00
<b>Tomino alla piastra servito con verdure grigliate e rucola</b> 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
<b>Spaghetti al pomodoro e basilico</b> Spaghetti an Tomatensauce mit Basilikum Spaghetti aux tomates et basilique Spaghetti with tomato sauce and basil	19.00
<b>Tagliolini al salmone affumicato e panna</b> Tagliolini an Rauchlachs und Rahmsauce Tagliolini au saumon fumé et à la crème Tagliolini with smoked salmon and cream	25.00
<b>Spaghetti alla Bolognese</b> Spaghetti alla bolognese Spaghetti à la bolognaise Spaghetti Bolognese style	23.00
<b>Spaghetti alla Carbonara</b> 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	25.00
<b>Pappardelle del cacciatore con porcini, panna, pomodoro e salsiccia di maiale</b> 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	25.00
<b>Gnocchi di patate, salsa al gorgonzola, panna e zafferano</b> Kartoffelgnocchi an Gorgonzola und Safranrahmsauce Gnocchi de pommes de terre avec sauce au Gorgonzola, safran et crème Potato gnocchi with Gorgonzola, saffron and cream sauce	25.00
<b>Lasagne alla Bolognese</b> 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	25.00



## TICINO IN TAVOLA



CHF



**Formaggino 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 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 rôti 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
<p><b>Hamburger di manzo CH con insalata, cipolle, pomodori, cetrioli e salsa cocktail</b></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>	<b>24.00</b>
<p><b>Coniglio arrosto disossato, servito con polenta</b></p> <p>Kaninchenbraten entbeint, serviert mit Polenta</p> <p>Rôti de lapin désossé, servi avec de la polenta</p> <p>Roast rabbit deboned, served with polenta</p>	<b>31.00</b>
<p><b>Milanesine di vitello con patatine fritte</b></p> <p>Panierte Kalbschnitzel mit Pommes Frites</p> <p>Escalope de veau à la milanaise avec frites</p> <p>Veal cutlet Milanese style with french fries</p>	<b>35.00</b>
<p><b>Filetti di pesce persico burro e salvia con risotto alla parmigiana</b></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 fillets with butter sauce and sage served with parmesan risotto</p>	<b>38.00</b>
<p><b>Picanha di manzo CH alla griglia (min x 2) 600gr.</b></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;"><b>39.00</b></p>

Provenienza delle carni MANZO, VITELLO, MAIALE, POLLO: SVIZZERA  
CONIGLIO: ITALIA

Le carni impiegate non contengono ormoni, né residui di antibiotici

PESCE PERSICO: Estonia, reti da imbrocco e reti a analoghe

## DESSERT

	CHF
<b>Strudel di mele con salsa alla vaniglia calda</b>	10.00
Apfelstrudel mit warmer Vanillesauce	
Strudel aux pommes avec sauce à la vanille chaude	
Apfel strudel with warm vanilla sauce	
<b>Panna cotta con salsa ai frutti di bosco</b>	10.00
Panna cotta mit Waldbeerensauce	
Panna cotta avec sauce aux fruits de bois	
Panna cotta with red berry sauce	
<b>Tiramisù fatto in casa</b>	10.00
Hausgemachtes Tiramisù	
Tiramisu artisanal	
Homemade Tiramisu	
<b>Macedonia di frutta fresca al profumo di Maraschino</b>	10.00
Frischer Fruchtsalat mit Maraschino-Likör	
Salade de fruits frais avec liqueur Maraschino	
Fresh fruit salad with Maraschino liqueur	
<b>Crema catalana caramellata</b>	11.00
Gebrannte Katalanische Crème	
Crème catalane caramélisée	
Catalan cream caramelized	