

## 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



### Penne al pomodoro e basilico

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

12.00

### 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
 <b>Insalata verde</b> Grüner Salat Salade verte Green salad	9.00
 <b>Insalata mista con pomodori, mais, carote e cetrioli</b> 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
<b>Insalata San Salvatore con tonno, pomodoro, mozzarella e uovo</b> 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
<b>Insalata verde con formaggio di capra gratinato, mele, miele e noci</b> 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
<b>Insalata Caesar con pollo, crostini di pane, uovo e scaglie di parmigiano</b> 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	23.00


## ANTIPASTI

	1/2	CHF
<b>Bruschette al pomodoro con aglio e olio d'oliva</b> 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	16.00
 <b>Polpette vegetariane con insalata di stagione</b> Vegetarische Klösschen mit Saisonsalat Boulettes végétariennes avec salade de saison Vegetarian dumplings with seasonal salad		19.00
 <b>Verdure alla griglia con melanzane, zucchine, peperoni e pomodoro</b> Gegrilltes Gemüse mit Aubergine, Zucchini, Peperoni und Tomaten Légumes grillés avec aubergine, courgette, poivron et tomates Grilled vegetables with 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
<p> <b>Spaghetti al pomodoro e basilico</b>            Spaghetti an Tomatensauce mit Basilikum            Spaghetti aux tomates et basilique            Spaghetti with tomato sauce and basil</p>	<b>19.00</b>
<p><b>Tagliolini al salmone affumicato con panna</b>            Tagliolini an Rauchlachs und Rahmsauce            Tagliolini au saumon fumé et à la crème            Tagliolini with smoked salmon and cream</p>	<b>25.00</b>
<p><b>Spaghetti alla Bolognese</b>            Spaghetti alla bolognese            Spaghetti à la bolognaise            Spaghetti Bolognese style</p>	<b>23.00</b>
<p><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</p>	<b>25.00</b>
<p><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</p>	<b>25.00</b>
<p><b>Gnocchi di patate, salsa al gorgonzola, panna e zafferano</b>            Kartoffelgnocchi an Gorgonzola-Safranrahmsauce            Gnocchi de pommes de terre, sauce au Gorgonzola, safran et crème            Potato gnocchi with Gorgonzola, saffron and cream sauce</p>	<b>25.00</b>



## TICINO IN TAVOLA



CHF

	<b>Formaggio fresco, latte di mucca o latte di capra</b> 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
	<b>Minestrone Ticinese</b> Tessiner Gemüsesuppe Potage de légumes à la tessinoise Vegetables soup from Ticino		12.00
	<b>Affettato misto con formaggio del Ticino</b> Aufschnitt-Teller mit Tessiner Käse Assiette de charcuterie avec fromage tessinoise Assortment of cold cuts with cheese from Ticino	19.00	26.00
	<b>Polenta nostrana con formaggio fondente</b> Polenta mit Schmelzkäse Polenta avec fromage fondant Polenta with melted cheese		19.00
	<b>Polenta nostrana con Gorgonzola gratinato</b> Polenta mit überbackenem Gorgonzolakäse Polenta au fromage Gorgonzola gratiné Polenta gratinated with Gorgonzola cheese		19.00
	<b>Risotto allo zafferano con funghi porcini</b> Safranrisotto mit Steinpilzen Risotto au safran avec bolets Saffron risotto with porcini mushrooms		25.00
	<b>Luganighetta ticinese alla griglia</b> Tessiner Schweinswurst Saucisses de porc Pork sausage		25.00
	<b>Polenta con funghi porcini trifolati con aglio e prezzemolo</b> Polenta mit gebratenen Steinpilzen, gewürzt mit Knoblauch und Petersilie Polenta avec bolet rôti, ail et persil Polenta with roasted porcini mushrooms, garlic and parsley		26.00
	<b>Polenta nostrana con brasato di manzo</b> Polenta mit Rindsschmorbraten Polenta avec boeuf braisé Polenta with braised beef		29.00

## SECONDI PIATTI

CHF

<b>Hamburger di manzo CH con insalata, cipolle, pomodori, cetrioli e salsa cocktail</b>			<b>24.00</b>
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			
<b>Coniglio arrosto disossato, servito con polenta</b>			<b>31.00</b>
Kaninchenbraten entbeint, serviert mit Polenta			
Rôti de lapin désossé, servi avec de la polenta			
Roast rabbit deboned, served with polenta			
<b>Filetti di pesce persico al burro e salvia con risotto alla parmigiana</b>			<b>38.00</b>
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			
<b>Picanha di manzo CH alla griglia</b>	<b>(min x 2) 600gr.</b>	<b>p.p.</b>	<b>41.00</b>
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

<b>Fondue di formaggio servita con pane, patate e sottaceti</b>	<b>28.00</b>
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
<b>Strudel di mele con salsa alla vaniglia calda</b>	<b>10.00</b>
Apfelstrudel mit warmer Vanillesauce	
Strudel aux pommes avec sauce à la vanille chaude	
Apfel strudel with warm vanilla sauce	
<b>Tiramisù fatto in casa</b>	<b>10.00</b>
Hausgemachtes Tiramisù	
Tiramisu artisanal	
Homemade Tiramisu	
<b>Frittata dolce dell'imperatore servita con purea di mele</b>	<b>12.00</b>
Kaiserschmarren serviert mit Apfelmus	
Omelette sucrée de l'empereur servi avec de la purée de pommes	
Emperor's sweet omelette served with apple puree	
<b>Crespella dolce alla Nutella</b>	<b>12.00</b>
Crêpe mit Nutella	
Crêpe sucrée au Nutella	
Sweet crepe with Nutella	