

ZUPPE

	1/2	CHF
Zuppa del giorno	7.00	12.00
Tagessuppe		
Potage de jour		
Soup of the day		
Crema di pomodoro al profumo di basilico	8.00	14.00
Tomatencreme mit Basilikum		
Crème de tomates au basilic		
Tomato cream with basil		

KIDS MENU

		CHF
Porzione di patatine fritte		9.00
Pommes Frites		
Pommes frites		
French fries		
 Penne al pomodoro e basilico		14.00
Penne mit Tomatensauce und Basilikum		
Penne aux tomates et basilique		
Penne with tomato sauce and basil		
Chicken Nuggets con patatine fritte		17.00
Chicken Nuggets mit Pommes Frites		
Chicken Nuggets avec frites		
Chicken Nuggets with french fries		
Mini Hamburger farcito con pomodori, insalata e salsa cocktail servito con patatine fritte		18.00
Mini Hamburger gefüllt mit Tomaten, Salat und Cocktailsauce serviert mit Pommes Frites		
Mini Hamburger avec tomates, salade et sauce cocktail servi avec les frites		
Mini Hamburger with tomatoes, salad and cocktail sauce served 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, olio al basilico e olive nere

Tomatensalat mit Mozzarella, Basilikumöl und schwarzen Oliven

Salade Caprese avec tomates, mozzarella, huile de basilic et olives noires

Caprese salad with tomatoes, mozzarella, basil oil and black olives

21.00

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

22.00

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

22.00

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

24.00

ANTIPASTI

	1/2	CHF
Bruschette al pomodoro con olio all'aglio e origano Bruschetta mit Tomaten Knoblauchöl und Origano Bruschetta avec tomates à l'huile d'ail et à l'origan Bruschetta with tomatoes, garlic oil and oregano	10.00	18.00
Pinsa romana, pomodoro confit, olio al basilico e burrata Pinsa Romana, confit Tomaten, Basilikumöl und Burrata Pinsa Romana, tomates confites, huile de basilic et fromage burrata Pinsa Romana, tomato confit, basil oil and burrata cheese		19.00
Polpette vegane di farina di ceci con insalata di stagione e dressing della casa Vegane Klösschen aus Kichererbsenmehl mit Saisonsalat und Hausdressing Boulettes végétaliennes à la farine de pois chiches, salade de saison et dressing maison Vegan chickpea flour dumplings with seasonal salad and house dressing		19.00
Crostone di pane croccante con formaggio e prosciutto cotto Käseschnitte mit gekochtem Schinken Croûte au fromage et jambon Crispy bread with cheese gratin and ham		19.00
Verdure alla griglia (melanzane, zucchine, peperoni e pomodori) Gegrilltes Gemüse (Aubergine, Zucchini, Peperoni und Tomaten) Légumes grillés (aubergine, courgette, poivron et tomates) Grilled vegetables (eggplant, zucchini, pepperoni and tomatoes)	17.00	25.00
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		25.00

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 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 con carne di manzo macinata, pomodoro e verdure

25.00

Spaghetti alla bolognese mit Rindhackfleisch, Tomatensauce und Gemüse

Spaghetti Bolognese avec la viande de bœuf haché, tomates et légumes

Spaghetti Bolognese with minced beef meat, tomato sauce and vegetables

Spaghetti alla Carbonara

25.00

Spaghetti alla Carbonara mit Speck, Eigelb und Parmesankäse

Spaghetti à la Carbonara avec lard, jaunes d'œuf et fromage parmesan

Spaghetti Carbonara with bacon, egg yolks, and parmesan cheese

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 und Safran-Rahmsauce

Gnocchi de pommes de terre avec sauce au Gorgonzola, safran et crème

Potato gnocchi with Gorgonzola, saffron and cream sauce

Lasagne alla Bolognese (carne di manzo macinata, verdure, pomodoro e salsa béchamel)

25.00

Lasagne mit Rindhackfleisch, 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



Risotto allo zafferano con funghi porcini

25.00

Safranrisotto mit Steinpilzen

Risotto au safran avec bolets

Saffron risotto with porcini mushrooms

TICINO IN TAVOLA

CHF

	Formaggino fresco, latte di mucca	12.00
	Friskkäselein aus Kuhmilch	
	Fromage frais au lait de vache	
	Fresh cheese from cow milk	
	Minestrone Ticinese	14.00
	Tessiner Gemüsesuppe	
	Potage de légumes à la tessinoise	
	Vegetable soup from Ticino	
	Affettato misto con formaggio del Ticino	19.00 26.00
	Aufschnitt-Teller mit Tessiner Käse	
	Assiette de charcuterie avec fromage tessinoise	
	Assortment of cold cuts with cheese from Ticino	
	Polenta nostrana con formaggio fondente	19.00
	Polenta mit Schmelzkäse	
	Polenta avec fromage fondant	
	Polenta with melted cheese	
	Polenta nostrana con Gorgonzola gratinato	19.00
	Polenta mit überbackenem Gorgonzolakäse	
	Polenta au fromage Gorgonzola gratiné	
	Polenta gratinated with Gorgonzola cheese	
	Luganighetta ticinese alla griglia	26.00
	Tessiner Schweinswurst vom Grill	
	Saucisses de porc grillée	
	Grilled pork sausage from Ticino	
	Polenta con funghi porcini trifolati con aglio e prezzemolo	28.00
	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	
	Polenta nostrana con brasato di manzo	29.00
	Polenta mit Rindsschmorbraten	
	Polenta avec bœuf braisé	
	Polenta with braised beef	

SECONDI PIATTI

CHF

Hamburger di manzo CH con insalata, cipolle, pomodori, cetrioli e salsa cocktail 25.00

Rindfleisch-Burger mit Salat, Zwiebeln, Tomaten, Essiggurken und Cocktailsauce

Burger de bœuf avec salade, oignons, tomates, cornichons et sauce cocktail

Beef burger with salad, onions, tomatoes, pickles and cocktail sauce

Merluzzo impanato servito con patatine fritte e salsa tartare 29.00

Panierter Kabeljau serviert mit Pommes Frites und Tartarsauce

Merlu pané servi avec frites et sauce tartare

Breaded cod served with chips and tartar sauce

Baffa di costine del carré di maiale BBQ con contorno 29.00

Rippchen vom Schweinekarree BBQ mit Beilage

Côtes de carré de porc BBQ avec accompagnement

BBQ Spareribs with side dish

Coniglio disossato IT servito con polenta 35.00

Kaninchenbraten entbeint, serviert mit Polenta

Rôti de lapin désossé, servi avec de la polenta

Roast rabbit deboned, served with polenta

Milanesine di vitello CH con patatine fritte 39.00

Panierte Kalbschnitzel mit Pommes Frites

Escalope de veau à la milanaise avec frites

Veal cutlet Milanese style with french fries

Filetti di pesce persico burro e salvia con risotto alla parmigiana 38.00

Eglifilet an Butter- und Salbeisauce serviert mit Parmesanrisotto

Filets de perche au beurre et à la sauge avec risotto au parmesan

Perch fillets with butter sauce and sage served with parmesan risotto

Provenienza carne: Svizzera e Italia

Merluzzo: zona FAO27

Persico: zona EE/PL

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	
Tiramisù fatto in casa	11.00
Hausgemachtes Tiramisù	
Tiramisù artisanal	
Homemade Tiramisù	
Cheesecake alle fragole	11.00
Cheesecake mit Erdbeeren	
Cheesecake aux fraises	
Strawberry cheesecake	
Strudel di mele con salsa alla vaniglia calda	12.00
Apfelstrudel mit warmer Vanillesauce	
Strudel aux pommes avec sauce à la vanille chaude	
Apfel strudel with warm vanilla sauce	
Tortino al cioccolato con cuore morbido	12.00
Warmes Schokotörtchen mit weichem Herz	
Gâteau au chocolat chaud avec un cœur tendre	
Warm chocolate cake with a soft heart	

INFORMAZIONE AI CLIENTI

Il nostro pane proviene dalla Panetteria Peverelli di Bellinzona CH

Paillasse chiara (farina di frumento, glutine di frumento, farina di malto (orzo), agente di trattamento della farina (acido ascorbico)), acqua, sale, lievito di panetteria

Paillasse rustico (farina di frumento, fiocchi di frumento maltato, glutine di frumento, semi (girasole, lino), farina di segale, farina di malto torrefatto (orzo), acido ascorbico)

HIESTAND: pane per bruschette/Gipfel al burro e Nussgipfel prodotti con farina CH