

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** **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, olio al basilico e olive nere** **21.00**
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
- Insalata San Salvatore con tonno, pomodoro, mozzarella e uovo** **22.00**
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** **22.00**
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 Caesar con pollo, crostini di pane, uovo e scaglie di parmigiano** **24.00**
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

ANTIPASTI

	1/2	CHF
<p> 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</p>	10.00	18.00
<p> 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</p>		19.00
<p> 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</p>		19.00
<p>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</p>		19.00
<p> 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)</p>	17.00	25.00
<p> 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</p>		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 Frischkäslein aus Kuhmilch Fromage frais au lait de vache Fresh cheese from cow milk	12.00
	Minestrone Ticinese Tessiner Gemüsesuppe Potage de légumes à la tessinoise Vegetable soup from Ticino	14.00
	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
	Luganighetta ticinese alla griglia Tessiner Schweinswurst vom Grill Saucisses de porc grillée Grilled pork sausage from Ticino	26.00
	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	28.00
	Polenta nostrana con brasato di manzo Polenta mit Rindsschmorbraten Polenta avec bœuf braisé Polenta with braised beef	29.00

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	
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	
Tonno al sesamo con salsa Teriyaky servito con riso selvatico	33.00
Thunfisch mit Sesam und Teriyaki-Sauce, serviert mit Wildreis Thon au sésame avec sauce teriyaki, accompagné de riz sauvage Sesame-crusted tuna with teriyaki sauce, served with wild rice	
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
Tonno: VN/FAO71+ reti di sollevamento
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

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

Paillassa 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