

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 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

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 <i>Bruschetta with tomatoes, garlic oil and oregano</i>	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 e dressing maison Vegan chickpea flour dumplings with seasonal salad and house dressing		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

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



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

Frischkäslein 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

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

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

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

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 coeur 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