




Antipasti

- Foie gras - terrina di fegato d'oca con spicchi di mela tiepidi caramellati. 31
Foie gras - Gänseleberterrinen mit warmen karamellisierten Apfelspalten
Vino dolce consigliato / Empfohlener Süsswein: Jurançon AOC (Petit Manseng) - fr. 10.50 al bicchiere / Pro Glas
- Gamberi selvatici alla piastra con insalatina di mango, papaya e anguria.  36
Vinaigrette allo yogurt e zenzero.
Wildgefangene Krevetten von der Grillplatte mit Mango, Papaya und Wassermelone.
Joghurt-Ingwer-Vinaigrette
- Tartare di manzo leggermente piccante. Toast e burro. 120 gr. 26
Leicht pikantes Tatar vom Rind. Toast und Butter
- Variazione vegetariana con formaggio caprino in pasta Kataifi con mirtilli rossi, polpettine di  24
Tofu alle verdure, salsa al curry e tartare di barbabietole rosse.
Vegetarische-Variation: Ziegenkäse im Kataifi-Teig-Mantel mit Preiselbeeren,
Tofu-Gemüse-Bällchen, Currysauce und Tatar aus roten Rüben
- Seppioline, moscardini e cozze in guazzetto bianco, basilico e prezzemolo. Polenta morbida. 26
Kleine Polpo-Tintenfische, Moschuskraken und Misesmuscheln mit einem weissen "Guazzetto" mit
Basilikum und Petersilie. Weiche Polenta
- Piccola insalata mista. 13.50
Kleiner gemischter Salat
- Piccola insalata verde.  10.50
Kleiner grüner Salat





Piatto a basso contenuto calorico / Kalorienarmes-Gericht



Piatto vegetariano / Vegetarisches – Gericht




Antipasti estivi...

- Insalatina alla greca con pomodoro, Feta, olive e cetrioli. Bruschetta di pane.  16
Griechischer Salat mit Tomaten, Feta, Oliven und Gurken. Bruschetta-Brot
- Burratina con melone, avocado, foglie di rucola e sorbetto ai frutti della passione.  24
Burratina-Mozzarella mit Melone, Avocado, Rauke und Passionsfruchtsorbet

Minestre

- Crema di zucca con fiocchi di ricotta e semi di zucca.  16
Kürbiscremesuppe mit Quark-Flocken und Kürbiskernen.

Primi piatti

- Tortelloni di magro fatti in casa al burro e salvia.  23 / 28
Hausgemachte Quarktortelloni an Butter und Salbei
- Risotto Carnaroli con funghi porcini, mousse al mascarpone e pepe nero.  25 / 29
Carnaroli-Risotto mit Steinpilzen, Mascarponeschaum und schwarzer Pfeffer
- Ravioli ripieni di stinco di vitello, passatina di pomodoro e basilico – luganighetta arrostita.  25 / 29
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Kalbshaxe, Tomatensauce mit Basilikum – Tessiner Wurst

 Piatto a basso contenuto calorico / Kalorienarmes-Gericht
 Piatto vegetariano / Vegetarisches – Gericht

7,7% IVA Inclusa

Carni

- Maialino da latte e pancetta cotti a bassa temperatura. Salsa alla senape, panna acidula e dragoncello. Patate rosolate al rosmarino o risotto. 44
Spanferkel bei niedriger Temperatur gegart. Sauerrahm-Estragon-Senfsauce
Rosmarin-Bratkartoffeln oder Risotto
- 180 gr. di cuore di filetto di manzo ai tre pepi **o** alla griglia. Patate rosolate oppure risotto. 49
180 g Herzstück vom Rindsfilet an drei Pfeffersauce **oder** gegrillt – Bratkartoffeln oder Risotto
- Surf & Turf...steak di vitello e gamberoni alla griglia. Patate rosolate o gratin di patate 49
Surf & Turf...Kalbssteak und Riesenkrevetten vom Grill. Bratkartoffeln oder Kartoffelgratin
- Costolette d'agnello gratinate in crosta di formaggio "Vallemaggia". 46
Gratin di patate e piccole verdure.
Mit Maggiatal-Käse überbackene Lammkoteletts - Kartoffelgratin und kleines Gemüse
- Tartar di manzo leggermente piccante. Toast e burro. 180 gr. 42
Leicht pikantes Tatar vom Rind. Toast und Butter.

Provenienza delle carni / Fleisch Herkunft

Manzo, vitello / Rind, Kalb : CH/AUS – Agnello / Lamm: AUS/IRL

7,7% IVA Inclusa

Pesci

- Filetto di rombo, crema al Pernod e finocchio. Patate al vapore. 47
Steinbuttfilet, Pernod-Cremesauce und Fenchel. Dampfkartoffeln

Come al grotto...



- Saltimbocca di pollo con salsa al Marsala – Risotto allo zafferano. 36
Hühner-Saltimbocca an Marsala-Sauce - Safranrisotto
- Osso buco di vitello gremolata – Risotto allo zafferano oppure polenta 43
Kalbshaxe Gremolata – Safranrisotto
- Coscetta di coniglio arrosto, cotta senza l'osso a bassa temperatura – crostini & bacon. Polenta. 38
Enbeinte Kaninchenkeule bei niedriger Temperatur gegart. Croûtons & Speck – Tessiner Polenta

Provenienza delle carni / Fleisch Herkunft

Manzo, vitello / Rind, Kalb: CH/AUS - Agnello / Lamm: AUS/IRL - Pollame / Geflügel: CH/I