

ANTIPASTI

INSALATA MISTA DAL BUFFET

*Gemischter Salat vom Buffet
Salade mêlée du buffet*

*piccola
grande*

*Fr. 12.--
Fr. 16.--*

INSALATA DI ASPARAGI, CARCIOFI E GAMBERONI SELVATICI OLIO DI OLIVA LIGURE E LIMONE

*Spargel- und Artischocken-Salat mit Riesenkrevetten, Zitrone und Olivenöl
Salade d'asperges et artichauts aux crevettes géantes, huile d'olive citron*

Fr. 28.--

2a

CARPACCIO DI TROTA SALMONATA (CRUDA) AL BASILICO E OLIO D'OLIVA LIGURE

*Frische Lachsforelle mit Basilikum mariniert (roh)
Carpaccio de truite saumonée au basilic (crue)*

Fr. 20.--

4a

BOCCONCINI DI CONIGLIO SCOTTATI CON INSALATINE ACETO DI SHERRY E CERFOGLIO

Kaninchensalat mit Kerbel / Salade de lapin au cerfeuil

Fr. 25.--

7a

INSALATA DI ASTICE SELVATICO (Canada) CON ARANCIA, POMPELMO E VINAIGRETTE ALL'ACETO DI LAMPONI

*Hummer-Salat (Wildfang) mit Orange, Grapefruit und Himbeeressig
Salade de Homard a l'orange, pamplemousse e vinaigre de framboises*

Fr. 35.--

2a

BRODI E ZUPPE

BRODO DI CODA DI BUE

Klare Ochsenchwanzsuppe / Oxtail clair en tasse

Fr. 14.--

1b, 9a

MINISTRONE ALLA TICINESE

Minestrone

Fr. 14.--

9a, 1b

VELLUTATA DI ASPARAGI VERDI CON MANDORLE TOSTATE

Spargelcremesuppe mit Mandeln / Velouté d'asperges aux amandes

Fr. 14.--

7a 8a

PRIMI PIATTI E PIATTI SENZA CARNE

* QUESTA PASTA È FATTA IN CASA

Diese Teigwaren sind hausgemacht / ces pâtes sont faites maison

*** TORTELLONI ALLA RICOTTA AL PESTO DI RUCOLA** Fr. 17.-- Fr. 22.--
Tortelloni mit Quarkfüllung an "Pesto di Rucola"
Tortelloni au séré et épinards au « pesto di rucola »
1a, 3a, 7a, 8a

*** RAVIOLI DI CARNE ALLA PANNA E NOCI** Fr. 17.-- Fr. 22.--
Ravioli mit Fleischfüllung an Nuss-Sauce
Ravioli farcis de viande aux noix
1a, 3a, 7a, 8a

*** PAGLIA E FIENO AI CARCIOFI E ASPARAGI** Fr. 19.-- Fr. 25.--
Weisse und grüne Nudeln mit Artischocken und Spargeln
Nouillettes en deux couleurs avec artichauts et asperges
1a, 3a, 7a,

SPAGHETTI ALL'AGLIO, OLIO E PEPERONCINO Fr. 15.-- Fr. 19.--
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, Paprikaschoten
Spaghetti avec ail, huile et piments
1a

SFOGLIATINA DI ASPARAGI CON VELLUTATA AL CERFOGLIO Fr. 24.--
Spargeln im Blätterteig
Feuilletée aux asperges
1a 3a 7a

ASPARAGI AL PARMIGIANO O CON SALSA MAIONNESE Fr. 22.--
Spargeln mit Parmesan oder Mayonnaise
Asperges au parmesan ou sauce mayonnaise
7a 3a

RISOTTO CARNAROLI AL PARMIGIANO
MANTECATO NELLA SUA FORMA mín. 2 pers. / p.p. Fr. 19.-- Fr. 26.--
Risotto Carnaroli im Parmesankäselaiß
Risotto Carnaroli au parmesan dans la forme
1b, 3b, 7a, 9b, 10b

SPECIALITÀ DI PESCE

SCALOPPINE DI SALMONE SWISS ALPINE ALLA GRAPPA E SULTANINE

Fr. 38.--

RISO ALLA CREOLA / Kreolenreis / Riz créole

Lachs-Schnitzel Swiss alpine an Grappa - Sauce und Weinbeeren

Escalopes de saumon Swiss alpine à la grappa et raisins secs

4a, 7a

FILETTI DI ROMBO CON SALSA AI PISTILLI DI ZAFFERANO E ZENZERO, TAGLIOLINI

Fr. 45.--

Steinbutt-Filets an Safranfäden und Ingwer-Sauce, Nudeln

Filets de turbot, sauce aux pistils de safran e gingembre, nouilletes

1a, 3a, 4a, 7°

GAMBERONI E CAPPESANTE GRIGLIATI AL BURRO E ERBE AROMATICHE

Fr. 45.--

GRATIN DI PATATE / Kartoffelgratin / gratin dauphinois

Riesenkrevetten und Jakobsmuscheln an Kräutersauce

Crevettes géantes et coquilles S. Jaques grillé aux fines herbes

VEGETARIANO

MILLEFOGLI DI TOFU AI CARCIOFI, RISO VENERE E SUGO SPEZIATO

Fr. 30.-

Tofu-Schnitte mit Artischocken, Venere-Reis

Millefeuilles de tofu aux artichauts, riz Venere

6a, 9a

SPECIALITÀ DI CARNE

**SALTIMBOCCA DI VITELLO AL MARSALA,
RISOTTO CARNAROLI ALLA MILANESE** Fr. 38.--

*Kalbschnitzel mit Rohschinken und Salbei, Safran-Risotto
Escalopes de veau à la sauge et jambon cru, risotto au safran*

1a, 3b, 7a, 9b, 10b

**LOMBATA DI AGNELLO IN CROSTA DI MIELE E ERBE AROMATICHE
GRATIN DI PATATE** Fr. 39.--

*Lammfilet in Honig-Kräuterkruste, Kartoffelgratin
Filet d'agneau en croute de miel et herbes aromatiques, gratin dauphinois*

1b, 3b, 7a, 9b, 10b

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA Fr. 42.--

Rindsfilet vom Grill / Filet de boeuf grillé

BURRO CAFE DI PARIS

+ Fr. 2.--

7a, 10a

IN MANTO DI SENAPE IN GRANI E PEPE DELLA VALLE MAGGIA

+ Fr. 4.--

7a, 10a

CON SALSA CASCADE (a base di ketchup)

+ Fr. 7.--

4b, 7a, 9a, 10a

GRATIN DI PATATE O CROCHETTE DI POLENTA O RISO

Kartoffelgratin, Polenta-kroketten oder Reis

Gratin dauphinois, croquettes de maïs ou riz

CHATEAUBRIAND ALLA GRIGLIA, SAUCE BEARNAISE 2 pers. Fr. 112.--

GRATIN DI PATATE E VERDURE ASSORTITE

Doppeldes Rindsfilet mit Bearnaise-Sauce, Gemüse und Kartoffelgratin

Chateaubriand, sauce béarnaise, légumes et gratin dauphinois

3a, 7a, 5b

CUCINA MALCANTONESE

SMINUZZATO DI SELLA DI CONIGLIO ALLA SALVIA Fr. 35.--

CROCHETTE DI POLENTA

Geschnetzeltes Kaninchen-Filets an Salbei, Polenta-kroketten

Emincé de filets de lapin a la sauge, croquettes de maïs

1a, 3a, 7a, 9b, 10b

OSSO BUCO DI VITELLO GREMOLATA, TAGLIOLINI Fr. 35.--

Kalbs „Osso Buco“ Gremolata mit Nudeln

Osso buco de veau Gremolata avec nouillestes

1a, 3a, 7a, 9a, 10b