

# ANTIPASTI

**INSALATA MISTA DAL BUFFET** *piccola* Fr. 13.--  
*Gemischter Salat vom Buffet / Salade mêlée du buffet* *grande* Fr. 16.--

**MAGATELLO DI VITELLO TONNATO** Fr. 19.-- Fr. 25.--  
*Runder Kalbs-Mocken an Thunfischsauce*  
*Pièce ronde de veau avec sauce au thon*  
3a, 4a, 10b

**BOCCONCINI DI CONIGLIO SCOTTATI CON INSALATINE  
ACETO DI SHERRY E CERFOGLIO** Fr. 25.--  
*Kaninchensalat mit Kerbel / Salade de lapin au cerfeuil*  
5b, 7a

**CARPACCIO DI TROTA SALMONATA (cruda)  
AL BASILICO E OLIO D'OLIVA LIGURE** Fr. 22.--  
*Frísche Lachsforelle mit Basilikum mariniert (roh)*  
*Truite saumonée marinée au basilic (crue)*

**CARPACCIO DI POLIPO ALLA RUCOLA  
VINAIGRETTE DI VERDURE E ZENZERO** Fr. 24.--  
*Tintenfisch -Carpaccio mit Gemüse-Vinaigrette und Ingwer*  
*„Carpaccio“ de Poulpe à la vinaigrette de légumes et gingembre*  
9a

**INSALATA DI ASTICE SELVATICO (Canada) CON ARANCIA,  
POMPELMO E VINAIGRETTE ALL'ACETO DI LAMPONI** Fr. 38.--  
*Hummer-Salat (Wildfang) mit Orange, Grapefruit und Himbeeressig*  
*Salade de Homard à l'orange, pamplemousse e vinaigre de framboises*  
2a

# BRODI E ZUPPE

**BRODO DI CODA DI BUE** Fr. 15.--  
*Klare Ochschwanzsuppe / Oxtail clair en tasse* 1b, 9a

**VELLUTATA DI ORTICHE** Fr. 15.--  
*Brennessel-Cremesuppe / Velouté d'orties* 1b, 7a, 9a

**MINISTRONE** Fr. 14.--  
*Minestrone* 9a, 1b

**ZUPPA DI MELONE FREDDA CON MENTA** Fr. 17.--  
*Kalte Melonen-Suppe mit Pfefferminze*  
*Soupe froide de melon et menthe* 7a

# 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. 18.-- Fr. 24.-

-  
*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. 18.-- Fr. 24.-

-  
*Ravioli mit Fleischfüllung an Nuss-Sauce*  
*Ravioli farcis de viande aux noix*

1a, 3a, 7a, 8a

\* **TAGLIOLINI AI POMODORINI E BASILICO** Fr. 16.-- Fr. 22.-

-  
*Nudeln mit kleine Tomaten und Basilikum*  
*Nouillettes au petit tomates e basilic*

1a, 3a

\* **MACCHERONCINI TRICOLORE ALLE VERDURINE ESTIVE** Fr. 17.-- Fr. 22.--

*Dreifarbige Makkaroni mit Sommergemüse*  
*"Maccheroni" en trois couleurs avec légumes d'été*

1a, 3a, 7a, 8a

**SPAGHETTI ALL'AGLIO, OLIO E PEPERONCINO** Fr. 15.-- Fr. 19.-

-  
*Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, Paprikaschoten*  
*Spaghetti avec ail, huile et piments*

1a

**RISOTTO CARNAROLI AL PARMIGIANO**

**MANTECATO NELLA SUA FORMA** min. 2 pers. / p.p. Fr. 20.-- Fr. 28.-

-  
*Risotto Carnaroli im Parmesankäselaiß*  
*Risotto Carnaroli au parmesan dans la forme*

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

# PESCE

## **SCALOPPINE DI SALMONE SWISS ALPINE ALLA GRAPPA E SULTANINE**

Fr. 40.--

*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, RISO ALLA CREOLA**

Fr. 45.--

*Steinbutt-Filets an Safranfäden und Ingwer-Sauce, Reis*

*Filets de turbot, sauce aux pistils de safran e gingembre, riz créole*

1a, 3a, 4a, 7a

## **GAMBERONI E CAPPESANTE GRIGLIATI AL BURRO E ERBE AROMATICHE**

Fr. 46.--

*GRATIN DI PATATE | Kartoffelgratin / gratin dauphinois*

*Riesenkrevetten und Jakobsmuscheln an Kräutersauce*

*Crevettes géantes et coquilles S. Jaques grillé aux fines herbes*

2a, 7a, 10a

# VEGETARIANO

## **TORTINO AI BROCCOLI TIEPIDO CON FONDUTA DI CAPRINO**

Fr. 22.--

Fr. 32.--

*Brokkoli Flan mit Ziegenkäse-Sauce*

*Flan de brocolí avec sauce au fromage de chèvre*

3a, 7a

## **MILLEFOGLIE DI TOFU ALLE VERDURE ESTIVE, RISO VENERE** Fr. 32.--

*Tofu-Schnitte mit Sommergemüse, Venere-Reis*

*Millefeuilles de tofu aux légumes d'été, riz Venere*

6a, 9a

# SPECIALITÀ DI CARNE

**PICCATA DI VITELLO ALLA MILANESE, TAGLIOLINI VERDI** Fr. 37.--  
*Kalbsschnitzel nach Mailänder-Art, grüne Nudeln*  
*Escalopes de veau milanaise aux nouilles vertes*

1a, 3a, 5a, 7a

**SALTIMBOCCA DI VITELLO AL MARSALA,  
RISOTTO CARNAROLI ALLA MILANESE** Fr. 39.--  
*Kalbsschnitzel 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. 42.--  
*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. 44.--  
*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. 8.--

4b, 7a, 9a, 10a

**GRATIN DI PATATE <sup>7a</sup> O CROCHETTE DI POLENTA <sup>1a, 3a</sup> O RISO <sup>7a</sup>**  
*Kartoffelgratin, Polenta-kroketten oder Reis*  
*Gratin dauphinois, croquettes de maïs ou riz*

**CHATEAUBRIAND ALLA GRIGLIA, SAUCE BEARNAISE 2 pers.** Fr. 118.--  
**GRATIN DI PATATE E VERDURE ASSORTITE**

*Doppeltes 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. 36.--  
**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*  
*Ossobuco de veau Gremolata avec nouillesttes*

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