

# ANTIPASTI

**INSALATA MISTA DAL BUFFET** *piccola* Fr. 12.--  
*Gemischter Salat vom Buffet* *grande* Fr. 16.--  
*Salade mêlée du buffet*

**INSALATA DI ASPARAGI, CARCIOFI E GAMBERONI**  
**OLIO DI OLIVA LIGURE E LIMONE** Fr. 30.--  
*Spargel- und Artischocken-Salat mit Riesenkrevetten, Zitrone und Olivenöl*  
*Salade d'asperges et artichauts aux crevettes géantes, huile d'olive citron*

2a

**CARPACCIO DI TROTA SALMONATA (CRUDA)** Fr. 22.--  
**AL BASILICO E OLIO D'OLIVA LIGURE**  
*Fr sche Lachsforelle mit Basilikum mariniert (roh)*  
*Carpaccio de truite saumonée au basilic (crue)*

4a

**BOCCONCINI DI CONIGLIO SCOTTATI CON INSALATINE** Fr. 26.--  
**ACETO DI SHERRY E CERFOGLIO**  
*Kaninchensalat mit Kerbel / Salade de lapin au cerfeuil*

7a

**INSALATA DI ASTICE SELVATICO (Canada) CON ARANCIA,** Fr. 38.--  
**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*

2a

# BRODI E ZUPPE

**BRODO DI CODA DI BUE** Fr. 15.--  
*Klare Ochschwanzsuppe / Oxtail clair en tasse*

1b, 9a

**MINISTRONE ALLA TICINESE** Fr. 14.--  
*Minestrone*

9a, 1b

**VELLUTATA DI ASPARAGI VERDI CON MANDORLE TOSTATE** Fr. 15.--  
*Spargelcremesuppe mit Mandeln / Velout e d'asperges aux amandes*

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. 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

\* **PAGLIA E FIENO AI CARCIOFI E ASPARAGI** Fr. 22.-- Fr. 28.--

*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. 25.--

*Spargeln im Blätterteig*

*Feuilletée aux asperges*

1a 3a 7a

**ASPARAGI AL PARMIGIANO O CON SALSA MAIONNESE** Fr. 24.--

*Spargeln mit Parmesan oder Mayonnaise*

*Asperges au parmesan ou sauce mayonnaise*

7a 3a

**RISOTTO CARNAROLI AL PARMIGIANO**

**MANTECATO NELLA SUA FORMA** min. 2 pers. / p.p. Fr. 22.-- Fr. 28.--

*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, RISO VENERE**

Fr. 45.--

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

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

1a, 3a, 4a, 7°

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

Fr. 48.--

*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. 35.-

*Tofu-Schnitte mit Artischocken, Venere-Reis*

*Millefeuilles de tofu aux artichauts, riz Venere*

6a, 9a

## **ASPARAGI VERDI IL SUO FLAN SALSA VELLUTATA**

Fr. 35.--

*Grüne Spargel, flan, Veloutésauce*

*Asperges vertes son flan, sauce velouté*

1a, 3a, 7a

# SPECIALITÀ DI CARNE

- SALTIMBOCCA DI VITELLO AL MARSALA,** Fr. 42.--  
**RISOTTO CARNAROLI ALLA MILANESE**  
*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** Fr. 43.--  
**GRATIN DI PATATE**  
*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. 45.--  
*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. 124.--  
**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. 38.--  
*Kalbs „Osso Buco“ Gremolata mit Nudeln*  
*Osso buco de veau Gremolata avec nouillesttes*  
1a, 3a, 7a, 9a, 10b