

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 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*

2a

Fr. 30.--

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

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

4a

Fr. 23.--

BOCCONCINI DI CONIGLIO SCOTTATI CON INSALATINE ACETO DI SHERRY E CERFOGLIO

Kaninchensalat mit Kerbel / Salade de lapin au cerfeuil

7a

Fr. 28.--

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*

2a

Fr. 38.--

BRODI E ZUPPE

BRODO DI CODA DI BUE

Klare Ochsenchwanzsuppe / Oxtail clair en tasse

1b, 9a

Fr. 16.--

MINISTRONE ALLA TICINESE

Minestrone

9a,1b

Fr. 14.--

VELLUTATA DI ASPARAGI VERDI CON MANDORLE TOSTATE

Spargelcremesuppe mit Mandeln / Velouté d'asperges aux amandes

7a 8a

Fr. 16.--

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. 23.-- Fr. 29.--
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. 25.--
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 Parmesankäselaiib
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 SALSIA 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 CAPESANTE 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 SALSIA VELLUTATA *Fr. 35.--*

*Grüne Spargel, flan, Veloutésauce
Asperges vertes son flan, sauce velouté*
1a, 3a, 7a

SPECIALITÀ DI CARNE

- SALTIMBOCCA DI VITELLO AL MARSALA,
RISOTTO CARNAROLI ALLA MILANESE** Fr. 42.--
*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. 44.--
*Lammfilet in Honig-Kräuterkruste, Kartoffelgratin
Filet d'agneau en crouste de miel et herbes aromatiques, gratin dauphinois*
1b, 3b, 7a, 9b, 10b
- FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA** Fr. 47.--
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 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. 128.--
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
CROCHETTE DI POLENTA** Fr. 36.--
*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. 39.--
*Kalbs „Osso Buco“ Gremolata mit Nudeln
Osso buco de veau Gremolata avec nouillesstes*
1a, 3a, 7a, 9a, 10b