

# ANTIPASTI

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

**MAGATELLO DI VITELLO TONNATO** Fr. 20.-- Fr. 26.--  
*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. 28.--  
*Kaninchen Salat mit Kerbel / Salade de lapin au cerfeuil*  
5b, 7a

**CARPACCIO DI TROTA SALMONATA (cruda)** Fr. 23.--  
**AL BASILICO E OLIO D'OLIVA LIGURE**  
*Frische Lachsforelle mit Basilikum mariniert (roh)*  
*Truite saumonée marinée au basilic (crue)*

**CARPACCIO DI POLIPO ALLA RUCOLA  
VINAIGRETTE DI VERDURE E ZENZERO** Fr. 25.--  
*Tintenfisch -Carpaccio mit Gemuese-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. 36.--  
*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. 16.--  
*Klare Ochschwanzsuppe / Oxtail clair en tasse* 1b, 9a

**VELLUTATA DI ORTICHE** Fr. 16.--  
*Brennessel-Cremesuppe / Velout e d'orties* 1b, 7a, 9a

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

**ZUPPA DI MELONE FREDDA CON MENTA** Fr. 18.--  
*Kalte Melonen-Suppe mit Pfefferminze*  
*Soupe froide de melon et menthe* 7°

# 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 CHERRY E BASILICO** Fr. 16.-- Fr. 22.--

*Nudeln mit Cherry-Tomaten und Basilikum*  
*Nouillettes au tomates Cherry 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. 22.-- Fr. 28.--

*Risotto Carnaroli im Parmesankäselaib*  
*Risotto Carnaroli au parmesan dans la forme*

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

# PESCE

**SCALOPPINE DI SALMONE SWISS ALPINE  
ALLA GRAPPA E UVETTA SULTANINA** 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 VENERE** Fr. 45.--  
*Steinbutt-Filets an Safranfäden und Ingwer-Sauce, Venere -Reis*  
*Filets de turbot, sauce aux pistils de safran e gingembre, riz Venere*  
1a, 3a, 4a, 7a

**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*  
2a, 7a, 10a

# CUCINA MALCANTONESE

**SMINUZZATO DI SELLA DI CONIGLIO, CHAMPIGNON E SALVIA** Fr. 36.--  
**CROCCHETTE 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. 39.--  
*Kalbs „Osso Buco“ Gremolata mit Nudeln*  
*Osso buco de veau Gremolata avec nouilletttes*  
1a, 3a, 7a, 9a, 10b

**SUPREMA DI FARAONA ALLE CASTAGNE, TAGLIOLINI** Fr. 40.--  
*Perlhuhnbrust mit Kastanien, Nudeln*  
*Suprêmes de pintade aux châtaignes, nouilletttes*  
1a, 7a, 8a, 9a

# SPECIALITÀ DI CARNE

**PICCATA DI VITELLO ALLA MILANESE, TAGLIOLINI VERDI** Fr. 40.--

*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. 42.--

*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. 44.--

*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. 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 7a O CROCHETTE DI POLENTA 1a, 3a O RISO 7a**

*Kartoffelgratin, Polenta-kroketten oder Reis  
Gratin dauphinois, croquettes de maïs ou riz*

**CHATEAUBRIAND ALLA GRIGLIA, SAUCE BEARNAISE 2 pers.** Fr. 129.--

**GRATIN DI PATATE E VERDURE ASSORTITE**

*Doppeltes Rindsfilet mit Bearnaise-Sauce, Gemüse und Kartoffelgratin  
Chateaubriand, sauce béarnaise, légumes et gratin dauphinois*

3a, 7a, 5b

# VEGETARIANO

**TORTINO AI BROCCOLI TIEPIDO**

**CON FONDUTA DI CAPRINO, RISO ALLA CREOLA** Fr. 23.-- Fr. 35.--

*Brokkoli Flan mit Ziegenkäse-Sauce, Kreolenreis*

*Flan de brocoli avec sauce au fromage de chèvre, riz créole*

3a, 7a

**MILLEFOGLIE DI TOFU ALLE VERDURE ESTIVE, RISO VENERE** Fr. 35.--

*Tofu-Schnitte mit Sommergemüse, Venere-Reis*

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

6a, 9a