

ANTIPASTI

INSALATA MISTA DAL BUFFET

*Gemischter Salat vom Buffet
Salade mêlée du buffet*

*piccola Fr. 12.--
grande Fr. 16.--*

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. 23.--

AL BASILICO E OLIO D'OLIVA LIGURE

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

4a

BOCCONCINI DI CONIGLIO SCOTTATI CON INSALATINE

Fr. 28.--

ACETO DI SHERRY E CERFOGLIO

Kaninchensalat mit Kerbel / Salade de lapin au cerfeuil

7a

INSALATA DI ASTICE SELVATICO (Canada) CON ARANCIA,

Fr. 36.--

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. 16.--

Klare Ochschwanzsuppe / Oxtail clair en tasse

1b, 9a

MINISTRONE ALLA TICINESE

Fr. 14.--

Minestrone

9a,1b

VELLUTATA DI ASPARAGI VERDI CON MANDORLE TOSTATE

Fr. 16.--

Spargelcremesuppe mit Mandeln / Velouté 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. 19.-- Fr. 25.--

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. 19.-- Fr. 25.--

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

Nouilletes en deux couleurs avec artichauts et asperges

1a, 3a, 7a,

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

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, Paprikaschoten

Spaghetti avec ail, huile et piments

1a

SFOGLIATINA DI ASPARAGI CON VELLUTATA AL CERFOGLIO Fr. 26.--

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 mín. 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. 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, 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

Fr. 35.--

E SUGO SPEZIATO

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,
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 croûte 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. 10.--

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. 132.--

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.--

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

Ossobuco de veau Gremolata avec nouilles

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