



Antipasti

- Carpaccio di mango, capesante scottata, salmone "Swiss Alpine" marinato** 24
Mango Carpaccio, gebratene Jakobsmuschel, mariniertes "Swiss Alpine" Lachs
- Uovo croccante, spinacino fresco e fonduta di parmigiano** 19
Knuspriges Ei, frischer Baby Spinat, geschmolzener Parmesan
- Foie gras in due consistenze, chutney di pere e frutto della passione** 28
Entenleber in zwei Konsistenzen, Birnen und Passionsfrucht Chutney

Zuppe

- Zuppetta asiatica al latte di cocco e lemongras, bocconcini di pollo allo sesamo** 16
Asiatisches Süsspchen mit Kokosnussmilch und Lemongras, Poulet Häppchen mit Sesam

Pasta e Risotto – come piatto principale / als Hauptgang + Fr. 6.-

- Risotto Acquerello, radicchio confit, pesto di noci pecan, robiola di bufala** 23
Risotto Acquerello, kandierter Radicchio, Pecan Nüsse Pesto, Büffel Robiola
- Tagliatelle fresche fatte in casa, ragù di coda di bue** 24
Frische hausgemachte Tagliatelle, Ochsenschwanz Ragout
- Gnocchetti di patate, broccoli e vongole** 24
Kartoffel Gnocchetti, Broccoli und Muscheln

Pesce

- Salmerino, polenta ticinese, cime di rapa, salsa all'aneto** 42
Saibling, Tessiner Polenta, Rübstiele, Dillsauce
- Duo di mare, salsa bisque, fregola sarda alla mediterranea** 44
Meeres Duo, Bisque Sauce, sardisches Fregola nach Mediterraner Art

Vegetariano

- Stroganoff di seitan biologico** 29
Biologisches Seitan "Stroganoff"



Carne

| | |
|--|-----------|
| Filetto di manzo, salsa al Porto rosso Rindsfilet, roter Porto Sauce | 46 |
| Maialino da latte cotto a bassa temperatura, salsa asiatica Milchferkel im Niedergar Verfahren, asiatische Sauce | 42 |
| Petto di faraona farcita, verza, salsa al Marsala Gefüllte Perlhuhnbrust, Wirsing, Marsala Sauce | 42 |

Provenienza carni:

pollo - Svizzera
faraona - Francia
anatra (foie gras)- Francia
manzo - Svizzera
maialino da latte - Germania

Provenienza pesci:

capesante - Atlantico
salmone - Svizzera
vongole - Italia
salmerino - Svizzera
gamberi bio - Vietnam

Formaggi

| | |
|---|---------------|
| Selezione di formaggi "Luigi Guffanti" Käseauswahl "Luigi Guffanti" | 18 |
| <i>Porto Tawny</i> | <i>4cl 10</i> |

Dessert

| | |
|---|-------------|
| Tortino caldo al cioccolato, sorbetto al frutto della passione, kumquat Warmes Schokoladen Törtchen, Passionsfrucht Sorbet, Kumquat | 15 |
| Strudel di mele, salsa alla vaniglia, gelato alla cannella Apfelstrudel, Vanille Sauce, Zimt Glace | 15 |
| Zabaione al Vin Santo con panettone artigianale Zabaione mit Vin Santo und Panettone | 15 |
| Bavarese al gusto di cassata siciliana Bavarese mit Sizilianischem Cassata Geschmack | 15 |
| Sorbetto e gelato fatto in casa Hausgemachte Sorbet und Glace | 4 |
| limone, mandarino, frutto della passione, pera-Williams vaniglia, cioccolato, farina bona, mocca | per pallina |



Menu degustazione

**Carpaccio di mango, capesante scottata,
salmone "Swiss Alpine" marinato**
Mango Carpaccio, gebratene Jakobsmuschel,
marinierter "Swiss Alpine" Lachs



**Risotto Acquerello, radicchio confit,
pesto di noci pecan, robiola di bufala**
Risotto Acquerello, kandierter Radicchio,
Pecan Nüsse Pesto, Büffel Robiola



Duo di mare, salsa bisque, fregola sarda alla mediterranea
Meeres Duo, Bisque Sauce, sardisches Fregola nach
Mediterraner Art

oppure / oder

Filetto di manzo, salsa al Porto rosso
Rindsfilet, roter Porto Sauce



Selezione di formaggi "Luigi Guffanti"
Käseauswahl "Luigi Guffanti"

oppure / oder

Strudel di mele, salsa alla vaniglia, gelato alla cannella
Apfelstrudel, Vanille Sauce, Zimt Glace

Fr. 82.-

Menu vegetariano

Uovo croccante, spinacino fresco e fonduta di parmigiano
Knuspriges Ei, frischer Baby Spinat, geschmolzener Parmesan



**Risotto Acquerello, radicchio confit,
pesto di noci pecan, robiola di bufala**
Risotto Acquerello, kandierter Radicchio,
Pecan Nüsse Pesto, Büffel Robiola



Stroganoff di seitan biologico
Biologisches Seitan "Stroganoff"



Selezione di formaggi "Luigi Guffanti"
Käseauswahl "Luigi Guffanti"

oppure / oder

Strudel di mele, salsa alla vaniglia, gelato alla cannella
Apfelstrudel, Vanille Sauce, Zimt Glace

Fr. 72.-



Bevande – è vietata la vendita di alcool ai minori di 18 anni

| | |
|---|------|
| San Pellegrino 50cl | 6 |
| San Pellegrino 75cl | 8 |
| Gazzosa, Rivella, Coca Cola, Fanta 33cl | 5.50 |
| Schweppes, Bitter lemon 20cl | 5.50 |
| Heineken 33cl | 6 |
| Eichhof 33cl | 5 |
| Prosecco 1dl | 8.50 |
| Espresso, caffè, cappuccino | 4 |
| Espresso corretto | 5 |
| Espresso doppio | 5.50 |
| Tè | 5 |



chiuso a pranzo, domenica e lunedì

