

Dal 22 aprile 2022

PRIMAVERA A TAVOLA

LA CUCINA DELLA TRADIZIONE

Gusti e profumi primaverili creati dal nostro Team di cucina

ANTIPASTI

Tartare di manzo, con maionese alle nocciole, mousse di parmigiano e confettura di cipolle rosse	CHF 26.00
<i>Rindstartare mit Haselnussmayonese, Pamesanmousse und rote Zwiebelmarmelade (Svizzera)</i> Tartare de bœuf avec mayonnaise aux noisettes, mousse de parmesan et confiture d'oignons rouges	
Vitello rosa in salsa tonnato	CHF 19.50
<i>Kalbfleisch in Thunfischsosse (kalte Vorspeise) (Svizzera)</i> Veau tonné (très reussi entrée froide)	
Quiche agli asparagi e Crescenza	CHF 18.00
<i>Käse und Spargeln Quiche</i> Quiche aux asperges et fromage	
Insalata di polipo su letto di zucchine marinate, olive taggiasche e pomodorini confit	CHF 22.00
<i>Tintenfischsalat auf Bett aus marinierten Zucchini, Taggiasca-Oliven und confierten Kirschtomaten</i> Salade de poulpe sur lit de courgettes marinées, olives Taggiasca et tomates cerises confites (Fao 34)	



PRIMI PIATTI

	porzione piccola / porzione grande	
Gnocchi di patate fatti in casa alla bava e sugo d'arrosto	CHF 18.50	CHF 25.00
<i>Kartoffel Gnocchi mit Bratensauce</i> Gnocchi de pommes de terre au jus de rôti		
Rigatoni con salsiccia, friarielli e büscion nostrano	CHF 18.50	CHF 25.00
<i>Teigwaren mit Wurst, Brokkoli und Lokalem Frischkäse</i> Pâte courte avec saucisse, brocoli et fromage frais local		
Linguine con crema di zucchine, limone e menta	CHF 17.50	CHF 23.00
<i>Teigwaren mit Zucchini creme, Zitrone und Minze</i> Pâtes à la crème de courgettes, citron et menthe		
Risotto alla parmigiana con crema di piselli e polvere di mango verde	CHF 19.50	CHF 26.00
<i>Parmesanrisotto mit Erbsencreme und grünes Mango-Pulver</i> Risotto au parmesan avec crème de petits pois et poudre de mango verte (Amchoor)		
(min. 2 persone)		

Primavera 2022

Dal 22 aprile 2022

PRIMAVERA A TAVOLA

LA CUCINA DELLA TRADIZIONE

Gusti e profumi primaverili creati dal nostro Team di cucina

PESCE

Filetto di trota al burro e salvia

Forelle Filets Butter und Salbei

Filet de truite au beurre et à la sauge

(Italia)

CHF 32.00

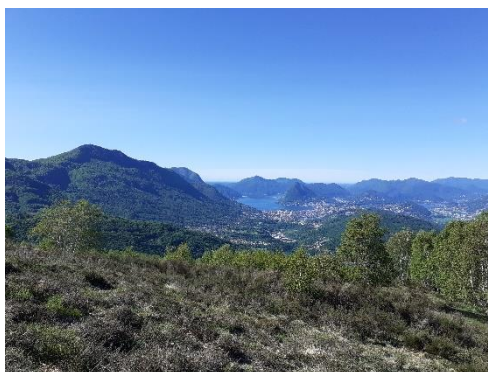
Frittura di calamari con maionese speziata

Frittierte Calamari mit gewürzte Mayonnaise

Calmars frits avec mayonnaise épicée

(Fao 87)

CHF 29.50



CARNI

Puntine di maiale marinate e caramellate alla salsa barbecue

Schweinerippchen mariniert und karamellisiert mit Barbecue-Sauce

Côtes de porc marinées et caramélisées à la sauce barbecue

(Svizzera)

CHF 32.00

Schiena di coniglio farcita con patate, formaggio e verdura, salsa al Marsala

Kaninchenrücken gefüllt mit Kartoffeln, Käse und Gemüse, auf Marsalasauce

Dos de lapin farci aux pommes de terre, fromage et légumes, sauce Marsala

(Italia)

CHF 30.00

Sminuzzato di fegato di vitello al burro e salvia oppure alla veneziana

Geschnetzelte Kalbsleber mit Butter und Salbei oder mit Zwiebeln

Émincé de foie de veau au beurre et sauge ou avec oignons

(Svizzera)

CHF 38.00

Fesa francese alla piastra

Kalbsplätzli

Paillard de veau

(Svizzera)

CHF 39.00

Tagliata di controfiletto di manzo, al profumo di rucola e maionese al pomodoro

Rindsentrecôte, gewürzt mit Rucola und Tomatenmayonnaise

Contrefilet de bœuf, parfumé à la roquette et mayonnaise à la tomate

(Svizzera-Irlanda)

CHF 45.00

I nostri fornitori: Bigler AG, Tipesca SA,

Primavera 2022

Dal 22 aprile 2022

PRIMAVERA A TAVOLA

LA CUCINA DELLA TRADIZIONE

Gusti e profumi primaverili creati dal nostro Team di cucina

DOLCI

Crumble con mousse di lamponi e spuma di yogurt

Crumble mit Himbeermousse und Joghurtschaum

Crumble avec mousse de framboise et e mousse de yaourt

CHF 14.00

Torta di pane ticinese con gelato vaniglia

Tessiner Brotkuchen mit Vanilleglace

Gâteau de pain tessinois avec glace à la vanille

CHF 12.00

Gelato alla nocciola affogato al bacio

Haselnusseis mit Schokoladensauce

Glace aux noisettes noyée dans une sauce au chocolat

CHF 14.00



VINI

...alcuni altri vini dell'eccellenza ticinese



Capriasca, Merlot	DOC	Cantina Pelossi SA	2020	42.00
Tre Corti, Merlot	DOC	Fratelli Corti	2019	46.00
Sottorocchia, Merlot, Cabernet F e S	DOC	Tenuta San Giorgio	2019	56.00
Primo, Ferradou	IGT	Cantina Il Cavaliere	2019	59.00
Blu di Notte, Merlot	DOC	Stevens Adrien	2019	68.00
Rompidée, Merlot	DOC	Chiodi	2017	79.00
Ligornetto, Merlot	DOC	Zanini	2018	82.00
Sassi Grossi, Merlot	DOC	Gialdi	2018	86.00
Malcantone Rosso dei Ronchi	DOC	Cantina Monti	2019	92.00

Primavera 2022