

Dal 12 aprile 2023

# PRIMAVERA A TAVOLA

LA CUCINA DELLA TRADIZIONE

Gusti e profumi primaverili creati dal nostro Team di cucina

## VINI DEL MESE

Fratelli Corti SA - Balerna

“I veri intenditori non bevono vino.  
Degustano segreti.”

Salvador Dali

### Stria Bianca, DOC, 2022

Chardonnay, Doral e Kerner

Vino floreale e fresco.

Eccellente vino d'aperitivo e antipasto, piatti a base di pesce e carni bianche

CHF 45.00

1dl CHF 7.00

### 3 Corti, DOC, 2022

100% Merlot

Vino all'insegna del piacere!

Idoneo per affettati, risotti carni bianche e rosse



CHF 48.00

1dl CHF 7.50

Come vino al bicchiere proponiamo esclusivamente viticoltori ticinesi

Birrificio San Martino

**HOBO** (White IPA) 6,3 vol. %, 33cl,

CHF 6.80

Interpretazione intrigante di una birra al frumento molto luppolata e Speziata. La fantasia e la creatività ticinese si trovano in ogni sorso. Si abbina in modo eccellente a piatti delicatamente piccanti.

Birrificio San Martino

**LA ROSSA**, 6,5 vol. %, 33cl

CHF 6.80

E' una Amber Ale tutta da assaporare, essa si abbina in modo eccellente A numerosi piatti della tradizione culinaria ticinese, dagli antipasti fino ai dessert. L'impiego del luppolo "Mosaic" conferisce a "La Rossa" un carattere unico, ineguagliabile e moderno.

Birrificio San Martino

**LA NOSTRA** (non filtrate), 4,8 vol. %, 33cl,

CHF 6.80

Birra chiara non filtrata, fresca e fruttata, la compagna ideale per una cucina primaverile ed estiva, oppure, semplicemente, da gustare come aperitivo, sorso dopo sorso si rivela una birra unica nel suo genere.



SWISS CRAFT BEERS



Dal 12 aprile 2024

# PRIMAVERA A TAVOLA

LA CUCINA DELLA TRADIZIONE

Gusti e profumi primaverili creati dal nostro Team di cucina

## ANTIPASTI

**Tartare di manzo**, scomposto alla nostra maniera (fiori di capperi, acciuga e croccante alla cipolla rossa) CHF 26.00

Zersetzte Rindtartare (Kapernblüten, Sardellen und Zwiebel Kruton) (Svizzera)

Tartare de bœuf décomposé à notre manière (fleurs de câpres, anchois et croquant d'onion rouge)

**Vitello rosa in salsa tonnato** CHF 19.50

Kalbfleisch in Thunfischsauce (kalte Vorspeise)

(Svizzera)

Veau tonné (très reussi entrée froide)

**Quiche agli asparagi e Crescenza** CHF 18.00

Käse und Spargeln Quiche

Quiche aux asperges et fromage

**Carpaccio di polpo con crema di basilico, pomodorini e olive taggiasche** CHF 24.00

Tintenfisch-Carpaccio, mit Basilikumcreme, Tomaten und Taggiasca Oliven

Carpaccio de poulpe avec crème de basilic, tomates et olives Taggiasca

(Fao Alfa 3-Spagna)



## PRIMI PIATTI

porzione piccola / porzione grande

**Gnocchi di patate fatti in casa alla bava e sugo d'arrosto** CHF 19.50 CHF 24.00

Kartoffel Gnocchi mit Bratensauce

Gnocchi de pommes de terre au jus de rôti

**Caserecce con salsiccia, broccoli e büscion nostrano** (Svizzera) CHF 19.50 CHF 24.00

Hausgemachte Teigwaren mit Wurst, Brokkoli und Lokalem Frischkäse

Pâtes maison avec saucisse, brocoli et fromage frais local

**Linguine con crema di limoncello e verdure** CHF 19.00 CHF 23.50

Teigwaren mit Limoncello-Creme und Gemüse

Pâtes à la crème de limoncello et légumes

**Risotto mantecato al Taleggio con crema di melone e crudo croccante** CHF 22.00 CHF 27.00

Taleggiorisotto mit Melonencreme und knuspriger Schinken

(Italia)

Risotto au Taleggio avec crème de melon et jambon cru croustillant

(min. 2 persone)



Primavera 2024

Dal 12 aprile 2024

# PRIMAVERA A TAVOLA

LA CUCINA DELLA TRADIZIONE

Gusti e profumi primaverili creati dal nostro Team di cucina

## PESCE

### Lucioperca al burro e salvia su lenticchie in porchetta

Zanderfilets, Butter Salbei mit Linzen-Porchetta (Speck)

Filets de sandre avec lentilles porchetta

(EU)

CHF 36.00

### Frittura di calamari con maionese speziata

Frittierte Calamari mit gewürzte Mayonnaise

Calmars frits avec mayonnaise épicée

(Fao 41/Fao 87)

CHF 30.00



## CARNI

### Puntine di maiale profumate al rosmarino e senape

Schweinerippchen gewürzt mit Rosmarin und Senf

Côtes de porc parfumées au romarin et moutarde

(Svizzera)

CHF 34.00

### Guancetta di maiale alla birra rossa con polenta soffiata e pesto di spinaci

Im Bier geschmorte Schweinebacke mit Polenta-Chips und Spinatpesto

Joue de porc à la bière rouge, polenta soufflée et pesto d'épinards

(Svizzera)

CHF 29.50

### 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, con salsa ai grani di senape o Cafè de Paris

Rindsentrecôte mit Senfkörner Sauce oder Kräuterbutter

Contrefilet de bœuf avec sauce aux grains de moutarde ou Cafè de Paris

(Svizzera-Irlanda)

CHF 45.00

I nostri fornitori: Bigler AG, Terrani SA, SD Food SA

Primavera 2024

Dal 12 aprile 2024

# PRIMAVERA A TAVOLA

LA CUCINA DELLA TRADIZIONE

Gusti e profumi primaverili creati dal nostro Team di cucina

## DOLCI

### Coppa Guido

(meringa, prugne sotto grappa, gelato alla moka, stracciatella, cioccolato fondente e panna montata)

CHF 14.00

(Meringues, Pflaumen in Grappa, Mokkaeis, Stracciatellaeis, Schokoladesauce und Schlagsahne)

(meringue, prunes à la grappa, glace moka, glace stracciatella, chocolat noir et chantilly)

### Torta di pane ticinese con gelato vaniglia

CHF 12.00

Tessiner Brotkuchen mit Vanilleglace

Gâteau de pain tessinois avec glace à la vanille

### Panna cotta con caramello salato, riso soffiato e scaglie di cioccolato

CHF 14.00

Panna cotta mit gesalzenem Karamell, Puffreis und Schokoladenfloeken

Panna cotta au caramel salé, avec riz soufflé et flocon de chocolat



## VINI

....alcuni altri vini dell'eccellenza ticinese



|  |     |                      |      |       |
|--|-----|----------------------|------|-------|
| Capriasca, Merlot  | DOC | Cantina Pelossi SA   | 2021 | 42.00 |
| Tre Corti, Merlot  | DOC | Fratelli Corti       | 2020 | 48.00 |
| Sottoroccia, Merlot, Cabernet F e S                                  | DOC | Tenuta San Giorgio   | 2020 | 56.00 |
| Primo, Ferradou  | IGT | Cantina Il Cavaliere | 2020 | 64.00 |
| Blu di Notte, Merlot   | DOC | Stevens Adrien       | 2021 | 68.00 |
| Rompidée, Merlot   | DOC | Chiodi               | 2019 | 79.00 |
| Ligornetto, Merlot   | DOC | Zanini               | 2020 | 82.00 |
| Sassi Grossi, Merlot   | DOC | Gialdi               | 2020 | 92.00 |
| Malcantone Rosso dei Ronchi  | DOC | Cantina Monti        | 2020 | 92.00 |
| <i>Merlot 80%, Cabernet Franc, Ancellotta, Carminoir e Diolinoir</i> |     |                      |      |       |

Primavera 2024