

Dal 17 gennaio ad aprile 2025

RASSEGNA GASTRONOMICA DELLA TRADIZIONE



VINI DEL MESE

Cantina Il Cavaliere SA – Gambarogno

In collaborazione con Haustores Saql, Mendrisio (www.haustores.ch)

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

Salvador Dalì

Lansilò, DOC, 2022

100% Merlot vinificato in bianco

Vino floreale e fresco.

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

CHF 42.00

1dl CHF 7.00

Artù, DOC, 2022

100% Merlot

Vino all'insegna del piacere!

Idoneo per affettati, risotti carni bianche e rosse



CHF 46.00

1dl CHF 7.50



Come vini del mese proponiamo esclusivamente viticoltori ticinesi.



SWISS CRAFT BEERS



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 filtrata), 4,8 vol. %, 33cl

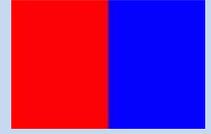
CHF 6.80

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.



Dal 17 gennaio ad aprile 2025

RASSEGNA GASTRONOMICA DELLA TRADIZIONE



ANTIPASTI



Flan di verdure su crema al formaggio nostrano

CHF 16.00

Cotechino nostrano, con crostone di polenta, crema di lenticchie e riduzione al Merlot

CHF 19.50

Rondelle di polipo saltate con patate e rosmarino

Africa, Marocco / Indopacifico

CHF 25.00

Tartare di manzo con insalata di cavolo rosso, büscion nostrano, crackers di pane ai cereali e salsa alla senape in grani

Svizzera

CHF 26.00



PRIMI PIATTI



Linguine con verdure di stagione

½ porzione

CHF 18.00 CHF 22.00

Gnocchi di patate con salsa a piacere (burro e salvia, sugo d'arrosto, ragù o pomodoro)

EU

CHF 19.50 CHF 24.00

Rigatoni al ragù di selvaggina

EU

CHF 19.50 CHF 24.00



Risotto alla barbabietola, con crema di Taleggio e cavolo nero croccante

(min. 2 persone)

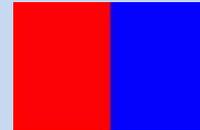
CHF 22.50 CHF 27.00



*Gentile cliente, per allergie o intolleranze alimentari siamo preparati per consigliarla nei migliori dei modi
Cher client, si vous avez des allergies ou d'intolérances alimentaires, on est prêts à vous conseiller de la meilleure façon
Lieber Gast, falls Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben, wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten
Dear Customer, for any food allergy or intolerance we are well trained to meet your specific needs*

Dal 17 gennaio ad aprile 2025

RASSEGNA GASTRONOMICA DELLA TRADIZIONE



SECONDI DI SELVAGGINA

Controfiletto di capriolo

salsa cremosa al vin santo e castagne

Il meglio della sella di capriolo servito con Spätzli fatti in casa, cavolo rosso brasato,
Choux de Bruxelles, castagne caramellate e pera al vino

(1 portata) CHF 56.00 / (2 portate) CHF 74.00

EU



SECONDI DI CARNE

Coniglio in umido alla cacciatora

Svizzera

CHF 34.00

Puntine di maiale ubriache al vino rosso

Svizzera

CHF 34.00

Sminuzzato di fegato alla Veneziana o al burro e salvia

Svizzera

CHF 39.00

Paillard di vitello

Svizzera

CHF 39.00

Tagliata di controfiletto di manzo

con fonduta di Gruyere e pepe concio fatto in casa

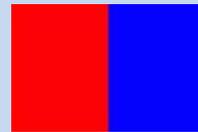
Svizzera, Irlanda, Sud America

CHF 45.00



Dal 17 gennaio ad aprile 2025

RASSEGNA GASTRONOMICA DELLA TRADIZIONE



E...PER FINIRE



Torta di pane tiepida con gelato vaniglia

CHF 12.00

Semifreddo alla zuppa inglese con crème fleurette

CHF 14.00

Panna cotta ai frutti di bosco

CHF 10.00

Da aprile fino alla fine di maggio 2025

SAPORI D'ITALIA

LA CUCINA DELLA TRADIZIONE

**Gusti e profumi della cucina italiana
con la collaborazione del nostro chef Walter Franzini ed del suo team di cucina**



DAL 1969 L'ARTE DEL FORMAGGIO



OTTIMO SPECK DI MUENSTER	½ pz.	CHF 19.50	CHF 27.--
LA VERA CARNE SECCA		CHF 26.--	CHF 36.--
MISTO SPECK E CARNE SECCA		CHF 24.--	CHF 32.--



FONDUE

AL NATURALE	CHF 32.--
AL POMODORO servita con patate	CHF 36.--
ALLE ERBE	CHF 34.--
AL PEPE VERDE	CHF 32.--



PROPOSTE DI VINI BIANCHI E ROSSI

Johannisberg, Union de Cave Vinicole (1 dl)	CHF 4.80
Moulin Blanc (fendant), AOC, Eddy Dumoulin	CHF 44.00
Dôle Blanche, AOC, Devayes,	CHF 48.00
Dôle, AOC, Cave l'Orpailleur	CHF 45.00

DAL 1969 L'ARTE DEL FORMAGGIO



OTTIMO SPECK DI MUENSTER	½ pz.	CHF 19.50	CHF 27.--
LA VERA CARNE SECCA		CHF 26.--	CHF 36.--
MISTO SPECK E CARNE SECCA		CHF 24.--	CHF 32.--



FONDUE

AL NATURALE	CHF 32.--
AL POMODORO servita con patate	CHF 36.--
ALLE ERBE	CHF 34.--
AL PEPE VERDE	CHF 32.--



PROPOSTE DI VINI BIANCHI E ROSSI

Johannisberg, Union de Cave Vinicole (1 dl)	CHF 4.80
Moulin Blanc (fendant), AOC, Eddy Dumoulin	CHF 44.00
Dôle Blanche, AOC, Devayes,	CHF 48.00
Dôle, AOC, Cave l'Orpailleur	CHF 45.00