

Dal 11 aprile 2025

PRIMAVERA A TAVOLA

LA CUCINA DELLA TRADIZIONE

Gusti e profumi primaverili creati dal nostro Team di cucina

VINI DEL MESE

Fattoria Moncucchetto Sagl - Lugano

(www.moncucchetto.ch)

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

Salvador Dalì

Il Murchi, IGT, 2023

100% Johanner

Vino floreale e fresco con note leggere di frutta tropicale

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

CHF 48.00

1dl CHF 7.50

L'Arco, DOC, 2023

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

Birrifificio 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.

Birrifificio 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.

Birrifificio 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.



SWISS CRAFT BEERS



Dal 11 aprile 2025

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

(insalata di cavolo rosso, büscion nostrano e salsa alla senape in grani)

Rindstartare (Rotkohlsalat, lokaler Frischkäse und Senf-Körner-Sauce)

Tartare de bœuf (salade de chou rouge, fromage local et sauce à la moutarde)

(Svizzera)

CHF 26.00

Vitello rosa in salsa tonnato

Kalbfleisch an Thunfischsauce (kalte Vorspeise)

Veau tonné (très réussie entrée froide)

(Svizzera)

CHF 19.50

Quiche alla cicoria ripassata e ricotta su fonduta al formaggio

Ricotta-Chicorée-Quiche

Quiche à la chicorée et à la ricotta sur fondue au fromage

CHF 16.00

Spada affumicato con insalata di finocchi e arance con emulsione al mango

Geräucherter Schwertfisch mit Fenchel und Orangensalat, Mangoemulsion

Espadon fumé avec salade de fenouil et oranges avec émulsion de mangue

(Fao 87)

CHF 24.00



PRIMI PIATTI

porzione piccola / porzione grande

Gnocchi di patate fatti in casa (burro e salvia, sugo d'arrosto, ragù o pomodoro)

Hausgemachte Kartoffelgnocchi

Gnocchi de pommes de terre maison

CHF 19.50 CHF 24.00

Caserecce alla caprese (mozzarella, pomodoro e basilico)

Hausgemachte Teigwaren mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum

Pâtes maison avec mozzarella, tomates e basilic

CHF 19.50 CHF 24.00

Orecchiette all'ortolana (crema di carote, broccoli arrosto e composta di cherry)

Teigwaren mit Karottencreme, gerösteter Brokkoli und Tomatenkompott

Pâtes avec crème de carottes, brocolis rôtis et compote de tomates

CHF 19.50 CHF 24.00

Risotto mantecato al Parmigiano con gamberetti e lime

Parmesanrisotto mit Garnelen und Limetten

Risotto au parmesan, crevettes et citron vert

(Vietnam)

CHF 22.00 CHF 27.00

(min. 2 persone)

Primavera 2025

Dal 11 aprile 2025

PRIMAVERA A TAVOLA

LA CUCINA DELLA TRADIZIONE

Gusti e profumi primaverili creati dal nostro Team di cucina

PESCE

Lucioperca, su orzo mantecato al Parmigiano e olio al basilico CHF 37.50
Zanderfilets auf Parmesan Gerstenrisotto und Basilikumöl (EU)
Filets de sandre, sur orge crémeux au parmesan et huile de basilic

Frittura di calamari con maionese speziata CHF 32.00
Frittierte Calamari mit gewürzter Mayonnaise (Fao 41/Fao 87)
Calamars frits avec mayonnaise épicée



CARNI

Puntine di maiale con salsa BBQ fatta in casa CHF 34.00
Schweinerippchen mit hausgemachter BBQ Sauce (Svizzera)
Côtes de porc avec sauce BBQ maison

Guancetta di maiale alla birra rossa con crostini di polenta e crema di spinaci CHF 29.50
Im Bier geschmortes Schweinsbäggli mit Polentacroustons und Spinatcreme (Svizzera)
Joue de porc à la bière rouge, croûtons de polenta et crème d'épinards

Sminuzzato di fegato di vitello al burro e salvia oppure alla veneziana CHF 39.00
Geschnetzelte Kalbsleber mit Butter und Salbei oder mit Zwiebeln (Svizzera)
Émincé de foie de veau au beurre et sauge ou avec oignons

Fesa francese alla piastra CHF 39.00
Kalbsplätzli (Svizzera)
Paillard de veau

Tagliata di controfiletto di manzo (salsa ai grani di senape o Cafè de Paris o pepe nero) CHF 46.00
Rindsentrecôte mit Senfkörnersauce oder Kräuterbutter oder Pfeffersauce (Svizzera-Irlanda-Sud America)
Contrefilet de bœuf avec sauce aux grains de moutarde ou Cafè de Paris ou poivre

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

Primavera 2025

Dal 11 aprile 2025

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, Mokka Glace, Stracciatella Glace, Schokoladesauce und Rahm)

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

Torta di pane nostrana con gelato vaniglia

CHF 12.00

Tessiner Brotkuchen mit Vanille Glace

Gâteau de pain tessinois avec glace à la vanille

Mousse allo yogurt e lamponi con crumble

CHF 10.00

Joghurt-Himbeer-Mousse mit Crumble

Mousse au yaourt et aux framboises avec crumble



VINI

....alcuni altri vini dell'eccellenza ticinese



Capriasca, Merlot	DOC	Cantina Pelossi SA	2023	42.00
Tre Corti, Merlot	DOC	Fratelli Corti	2023	50.00
Sottoroccia, Merlot, Cabernet F e S	DOC	Tenuta San Giorgio	2022	60.00
Primo, Ferradou	IGT	Cantina Il Cavaliere	2021	65.00
Blu di Notte, Merlot	DOC	Stevens Adrien	2021	75.00
Rompidee, Merlot	DOC	Chiodi	2020	79.00
Ligornetto, Merlot	DOC	Zanini	2021	85.00
Sassi Grossi, Merlot	DOC	Gialdi	2022	92.00
Malcantone Rosso dei Ronchi	DOC	Cantina Monti	2022	92.00
Merlot 80%, Cabernet Franc, Ancellotta, Carminoir e Diolinoir				

Primavera 2025