

VINI DEL MESE

Monatsweine / Vins du mois



In collaborazione con:
Azienda Ronco Dragon, Bironico

Il Bianco

Johanniter, Bronner e Solaris, IGT, 2024

Nella sua semplicità è un vino con personalità unica, poco comune nel territorio ticinese, insomma un bel vino tutto da scoprire

Prezzo: CHF 46.00

1dl CHF 7.50

Gamaret

100% Gamaret, DOC, 2023

L'uva dà origine a vini molto colorati, con aromi speziati e buona struttura tannica.

Inizialmente il Gamaret è stato sviluppato per fornire vini da taglio dei vini indigeni, ma strada facendo si è scoperto che può dare origine a vini molto interessanti se vinificato in purezza e affinato in legno.

Prezzo: 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.



ANTIPASTI ESTIVI



Gazpacho (guarnito con cipolle, cetrioli e pane)

Kalte Tomatensuppe ... ein bisschen Spanien...
Soupe froide de tomates...pourquoi pas un peu d'Espagne...

½ CHF 10.00

CHF 18.50

Salmone marinato al Mojito

con confettura di zenzero e lime, finocchi e crumble all'origano

(Norvegia/GB) ½ CHF 24.00

Mojito-mariniert Lachs mit Ingwer-Limetten Marmelade, Fenchel und Oregano Crumble

Saumon mariné au mojito avec confiture de gingembre et citron vert, fenouils et crumble à l'origan

HIT

Vitello tonnato

(Svizzera) ½ CHF 22.00

Tartare di manzo, su crema al Parmigiano, crostini di pane al caffè,

zucchine marinate e maionese alla senape in grani

(Svizzera) ½ CHF 26.00

Rindstartare auf Parmesancreme, Kaffeebrotcroutons, marinierten Zucchini und Senfkörner-Mayonnaise

Tartare de bœuf sur crème de parmesan, croûtons de pain au café, courgettes marinées et mayonnaise à la moutarde

I NOSTRI PRIMI



½ porzione / porzione grande



Rigatoni all'uovo mantecati con crema di piselli,

gocce d'acqua di barbabietola e ricotta arrostita al forno

CHF 19.50 CHF 25.00

Rigatoni mit Erbsencreme, Rote-Bete-Wassertropfen und geröstete Ricotta

Rigatoni avec crème de petits pois, gouttes d'eau de betterave et ricotta rôtie au four



Tagliolini fatti in casa

con pesto di datterini e pecorino, mollica abbrustolita al basilico

CHF 19.50 CHF 25.00

Hausgemachte Tagliolini mit Tomaten-Pecorino Pesto, gerösteten Semmelbröseln mit Basilikum

Tagliolini maison au pesto de tomates et fromage pecorino, chapelure grillée au basilic

Gnocchi di patate (al burro e salvia o sugo d'arrosto o pomodoro o bolognese o pesto)

CHF 19.50 CHF 25.00

Kartoffelgnocchi mit Tomatensauce, Pesto, Butter-Salbei, Bratensauce oder Ragù (Svizzera)

Gnocchi de pommes de terre sauce tomate, pesto, beurre et sauge, sauce de rôti ou ragù



Risotto agli agrumi guarnito con arancia essiccata,

scaglie di cioccolato e noci pecan tostate

CHF 22.00 CHF 27.00

Zitrusrisotto garniert mit getrockneten Orangen, Schokoladenstückchen und gerösteten Pekannüssen

Risotto aux agrumes garni d'oranges séchées, de pépites de chocolat et de noix de pécan grillées

(min. 2 persone)



...PER I PIÙ PICCOLI

Pasta con salsa a scelta

CHF 10.00

Patatine fritte

CHF 8.50

Scaloppina « Junior » con fritte

CHF 15.00

Svizzera





LE NOSTRE CARNI



Il successo di un buon ristorante è dato senz'altro dalla selezione dei prodotti e delle materie prime utilizzate per la preparazione delle pietanze. E' importante selezionare materie prime di altissima qualità e con la provenienza certificata dal produttore.

Proprio per questo siamo sempre attenti e scrupolosi nella preparazione dei primi piatti, nel selezionare verdura e frutta di stagione, e nel garantire al cliente finale la provenienza delle carni che vendiamo, prodotto primario nel nostro ristorante.

Puntine di maiale a lenta cottura con salsa BBQ fatta in casa <i>Schweinerippchen mit hausgemachter BBQ Sauce</i> <i>Côtes de porc avec sauce BBQ maison</i>	Svizzera	CHF 35.00
... il miglior fegato di vitello sminuzzato al burro e salvia o alla veneziana <i>Geschnitzelte Kalbsleber Butter-Salbei oder mit Zwiebeln</i> <i>Emincé de foie de veau au beurre et sauge ou aux oignons</i>	Svizzera	CHF 39.00
Paillard di vitello <i>Kalbsplätzli</i> <i>Paillard de veau</i>	Svizzera	CHF 39.00
Petto di pollo grigliato, servito con salsa allo yogurt <i>Gegrillte Pouletbrust, serviert mit Joghurtsauce</i> <i>Poitrine de poulet grillée, servie avec une sauce au yaourt</i>	Svizzera	CHF 29.50
Tagliata di controfiletto di manzo con Chimichurri argentina e pepe concio <i>Rindsentrecôte mit Chimichurri und hausgemachte Pfeffermischung</i> <i>Contrefilet de bœuf avec Chimichurri et mélange de poivre maison</i>	Svizzera, Sud America	CHF 46.00

Tutti i piatti sono serviti a scelta con : verdura, riso, patate rosolate o patate fritte
Alle Gerichte werden serviert mit einer Auswahl von Gemüse, gebratene Kartoffeln, Reis oder Pommes Frites
Tous les plats sont servis avec un choix de légumes, pommes de terre, riz ou pommes frites

I nostri fornitori: Bigler AG, Terrani SA

Estate 2025

...POCO PESCE MA CHE BON!



Polpo alla griglia su crema di carote al cardamomo e burrata

Tintenfisch vom Grill auf Kardamom Karotten-Burrata Creme

Poulpe grillé avec crème de carottes au cardamome et burrata

Fao 34

CHF 37.00

Anelli di calamari fritti con maionese all'arancia e coriandolo

Frittierte Tintenfischringe mit Orangen und Koriander-Mayonnaise

Anneaux de calamars frits avec mayonnaise à l'orange et à la coriandre

Fao 41/ Fao 87

CHF 32.00

Il nostro fornitore: SD Food SA, Cadenazzo



DOLCI ESTIVI

Torta di pane ticinese con gelato vaniglia

Tessiner Brotkuchen mit Vanilleglace

Gâteau de pain tessinois avec glace à la vanille

CHF 12.00

Sorbetto al mango

Mango Sorbet

Sorbet à la mangue

1 pallina / CHF 4.50

Mousse allo yogurt e ciliegie con anacardi tostati

Joghurt-Kirsch-Mousse mit gerösteten Cashewnüssen

Mousse au yaourt et cerises avec noix de cajou grillées

CHF 10.00



I piatti offerti alla clientela dal nostro ristorante vengono preparati nel rispetto delle norme del logo "Fatto in casa" di Gastro Ticino, che vigila sulla loro attuazione.

Estate 2025