

Dal 19 gennaio ad aprile 2026

RASSEGNA GASTRONOMICA DELLA TRADIZIONE



Il Bianco, IGT, 2025

Prezzo: CHF 46.00

1dl CHF 7.50

Johanniter, Bronner e Solaris – Produttore: Cattaneo Luca, Bironico

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

Artù, DOC, 2023

Prezzo: CHF 46.00

1dl CHF 7.50

100% Merlot – Produttore: Cantina Cavaliere, Contone

Vino all'insegna del piacere!

Idoneo per affettati, risotti carni bianche e rosse



Come vini del mese proponiamo esclusivamente viticoltori ticinesi.



Birrificio San Martino

KURT (APA) 4,5 vol. %, 33cl CHF 6.80

Interpretazione ticinese di una American Pale Ale.

Birra molto fresca e fruttata con note agrumate e decisamente luppolate. La fantasia e la creatività ticinese si trovano in ogni sorso.



SWISS CRAFT BEERS

Birrificio San Martino

LA ROSSA, 6,5 vol. %, 33cl CHF 6.80

E' una Amber Ale tutta da assaporare, essa si abbinia 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.



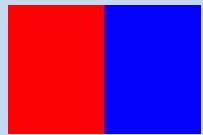
Birrificio San Martino

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 19 gennaio ad aprile 2026

RASSEGNA GASTRONOMICA DELLA TRADIZIONE



ANTIPASTI



Vellutata di patate e Toma piemontese con uovo croccante	½ CHF 12.50 CHF 18.00
Cotechino nostrano ripassato con pecorino, pera al Merlot e crumble di polenta rossa	CHF 19.50
Paté di fegato fatto in casa su pan brioche tostato e profumato al burro di nocciola, frutti rossi e mele caramellate	CHF 22.00
Tartare di manzo su fondata di formagella nostrana profumata alle erbe, spicchi di mela renetta marinata, chips di cardoncelli ed erbette novelle grigliate	CHF 26.00



PRIMI PIATTI



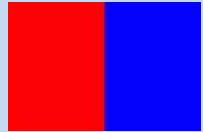
Linguine in crema di pecorino, porcini spadellati e cialda al miele nostrano	½ porzione CHF 19.50 CHF 25.00
Gnocchi di patate con salsa a piacere (burro e salvia, sugo d'arrosto, ragù o pomodoro)	CHF 19.50 CHF 25.00
Fusilli al ragù di selvaggina	CHF 19.00 CHF 24.00
Risotto mantecato al Büscion, decorato con pesto di cavolo nero, composta di pomodori invernali e velo croccante alla segale (min. 2 persone)	CHF 22.50 CHF 28.00



*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 19 gennaio ad aprile 2026

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 72.00



SECONDI DI CARNE

Coniglio in umido alla cacciatoria

CHF 35.00

Puntine di maiale ubriache al vino rosso

CHF 29.50

Sminuzzato di fegato alla Veneziana o al burro e salvia

CHF 39.00

Paillard di vitello

CHF 39.00

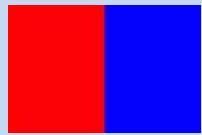
Tagliata di controfiletto di manzo con raclette di formaggi ticinesi, composta di cipolle rosse fatta in casa e pepe concio

CHF 46.00



Dal 19 gennaio ad aprile 2026

RASSEGNA GASTRONOMICA DELLA TRADIZIONE



E...PER FINIRE



Torta di pane tiepida con gelato vaniglia

CHF 12.00

Semifreddo alle nocciole con crema al cappuccino e salsa al caramello salato CHF 14.00

Panna cotta

CHF 12.00

Da aprile fino alla fine di maggio 2026

SAPORI D'ITALIA

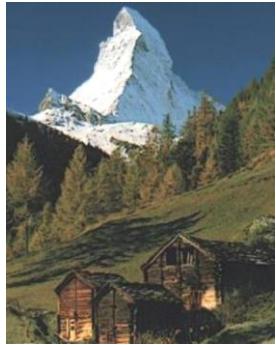
LA CUCINA DELLA TRADIZIONE

**Gusti e profumi della cucina italiana
con la collaborazione del nostro team di cucina**



DAL 1969 L'ARTE DEL FORMAGGIO

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.--



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 (<i>fendant</i>), AOC, Eddy Dumoulin		CHF 44.00
Dôle Blanche, AOC, Devayes,		CHF 48.00
Dôle, AOC, Cave l'Orpailleur		CHF 45.00



PROPOSTE DI VINI BIANCHI E ROSSI

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