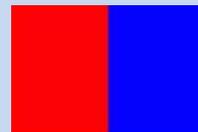


Dal 19 gennaio ad aprile 2026

RASSEGNA GASTRONOMICA DELLA TRADIZIONE



Il Bianco, IGT, 2025

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

Prezzo: CHF 46.00
1dl CHF 7.50

Artù, DOC, 2023

100% Merlot – Produttore: Cantina Cavaliere, Contone

Vino all'insegna del piacere!

Idoneo per affettati, risotti carni bianche e rosse

Prezzo: CHF 46.00
1dl CHF 7.50



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.

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.

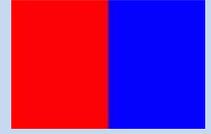


SWISS CRAFT BEERS



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 fonduta di formagella nostrana profumata alle erbe, spicchi di mela renetta marinata, chips di cardoncelli ed erbette novelle grigliate CHF 26.00



PRIMI PIATTI



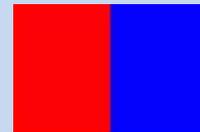
- ½ porzione
- Linguine in crema di pecorino, porcini spadellati e cialda al miele nostrano CHF 19.50 CHF 25.00
- Gnocchi di patate con salsa a piacere (burro e salvia, sugo d'arrosto, ragù o pomodoro) CHF 19.50 CHF 25.00
- Fusilli al ragù di selvaggina CHF 19.00 CHF 24.00
- Risotto mantecato al Büscion, 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

(1 portata) CHF 56.00 / (2 portate) CHF 72.00

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



SECONDI DI CARNE

Coniglio in umido alla cacciatora

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

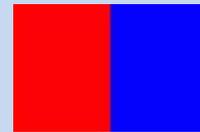
Tagliata di controfiletto di manzo con raclette di formaggi ticinesi, composta di cipolle rosse fatta in casa e pepe concio

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

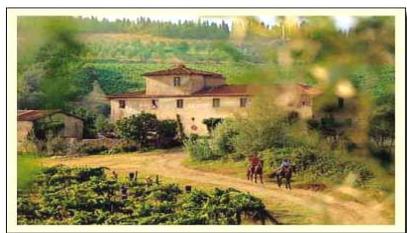
CHF 12.00

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**



SAN VALENTINO

14 febbraio 2026



INCONTRO DI SGUARDI

Tartare di manzo su fonduta di formagella nostrana profumata alle erbe, spicchi di mela renetta marinata e cardoncelli

Salmone marinato alla barbabietola con crema di avocado, sesamo tostato su humus di ceci e paprika affumicata

TIMIDA PASSEGGIATA

Quadrato di pasta fresca con ricotta e spinaci
crema al pomodoro, erbette scottate ed olio al basilico

MANO NELLA MANO

Medaglioni di filetto di maiale al forno, al caffè con
chutney di zucca e mela, e chips di patate viola

NOI DUE CON UN BACIO AMOROSO

Cheesecake scomposta al frutto della passione e carpaccio di mango
con

Passito di Pantelleria, DOP, Cantine Pellegrino

Menu completo:

CHF 75.00

Per prenotazioni: 091 943 1502

SAN VALENTINO

14 febbraio 2026



INCONTRO DI SGUARDI

Tartare di manzo su fonduta di formagella nostrana profumata alle erbe, spicchi di mela renetta marinata e cardoncelli

Salmone marinato alla barbabietola con crema di avocado, sesamo tostato su humus di ceci e paprika affumicata

TIMIDA PASSEGGIATA

Quadrato di pasta fresca con ricotta e spinaci
crema al pomodoro, erbette scottate ed olio al basilico

MANO NELLA MANO

Medaglioni di filetto di maiale al forno, al caffè con
chutney di zucca e mela, e chips di patate viola

NOI DUE CON UN BACIO AMOROSO

Cheesecake scomposta al frutto della passione e carpaccio di mango
con

Passito di Pantelleria, DOP, Cantine Pellegrino

Menu completo:

CHF 75.00

Per prenotazioni: 091 943 1502

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