

Dal 17 aprile 2026

# PRIMAVERA A TAVOLA

LA CUCINA DELLA TRADIZIONE

Gusti e profumi primaverili creati dal nostro Team di cucina

## VINI DEL MESE

**Roberto e Andrea Ferrari - Stabio**

*In collaborazione con Uvarara SA, Cadempino (info@uvarara.ch)*

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

Salvador Dalì

### **Ibisco, DOC, 2024**

100% Chardonnay

Vino elegante, delicato ed equilibrato, idoneo per aperitivi, formaggi freschi, carni bianche e pesce alla griglia

CHF 46.00

1dl CHF 7.50

### **Alisso, DOC, 2020**

60% Merlot e 40% Cabernet Sauvignon

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**

Birificio San Martino

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

CHF 7.00

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.

**LA ROSSA**, 6,5 vol. %, 33cl

CHF 7.00

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.

**LA NOSTRA** (non filtrata), 4,8 vol. %, 33cl

CHF 7.00

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 aprile 2026

# PRIMAVERA A TAVOLA

LA CUCINA DELLA TRADIZIONE

Gusti e profumi primaverili creati dal nostro Team di cucina

## ANTIPASTI

- 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  
*Rindstartare (Käse-Fondue, marinierte Apfel, Pilzchips und gegrillte frische Kräutern)*  
Tartare de bœuf (sur une base de fromage local aromatisé aux herbes, pommes marinées chips de champignons cardoncelli et des herbes nouvelles grillées)
- Vitello rosa in salsa tonnato** CHF 20.00  
*Kalbfleisch an Thunfischsauce (kalte Vorspeise)*  
Veau tonné (très réussie entrée froide)
- Carpaccio di verdure marinate con bufala, salsa al pomodoro e croccante al pane** CHF 19.50  
*Mariniertes Gemüsecarpaccio mit Büffelmozzarella, Tomaten Sauce und knusprigem Brot*  
Carpaccio de légumes marinés avec mozzarella de bufflonne, sauce tomate et pain croustillant
- Insalata di mare alla moda dello chef con gel al limone e composta di pomodorini** CHF 22.00  
*Meeresfrüchtesalat nach Chefart mit Zitronengel und Kirschtomatenkompott*  
Salade de fruits de mer à la façon du chef, avec gelée de citron et compote de tomates cerises



## PRIMI PIATTI

porzione piccola / porzione grande

- Gnocchi di patate fatti in casa** (burro e salvia, sugo d'arrosto, ragù o pomodoro) CHF 19.50 CHF 25.00  
*Hausgemachte Kartoffelgnocchi*  
Gnocchi de pommes de terre maison
- Rigatoni all' Amatriciana scomposta** CHF 19.50 CHF 25.00  
crema al pecorino, mousse al pomodoro, spugna croccante alla cipolla e guanciale tostato  
*Amatriciana unserer Art Pecorino-Creme, Tomatenmousse, knuspriger Zwiebelbiskuit und gerösteter Speck*  
Amatriciana notre façon, crème de Pecorino, mousse de tomates, génoise croustillante à l'oignon et bacon grillé
- Linguine mantecate al pesto di erbette e ricotta** CHF 19.00 CHF 24.00  
guarnite con noci pecan tostate e polvere al limone  
*Linguine mit Kräuter-Ricotta-Pesto, garniert mit gerösteten Pekannüssen und Zitronenpulver*  
Linguine au pesto d'herbes et de ricotta, garnies de noix de pécan grillées et de poudre de citron
- Risotto al basilico** CHF 22.50 CHF 28.00  
servito con vellutata ai lamponi e cialda ai pinoli e Parmigiano  
*Basilikumrisotto mit Himbeercreme und einer Waffel aus Pinienkernen und Parmesan*  
Risotto au basilic servi avec une crème de framboise, et tuile de pignons et parmesan

(min. 2 persone)

Primavera 2026

Dal 17 aprile 2026

# PRIMAVERA A TAVOLA

LA CUCINA DELLA TRADIZIONE

Gusti e profumi primaverili creati dal nostro Team di cucina

## PESCE

### Gamberoni alla griglia con dressing allo yogurt e cocco

*Gegrillte Garnelen mit Joghurt-Kokos-Dressing*

*Crevettes grillées avec sauce au yaourt et à la noix de coco*

CHF 38.50

### Frittura di calamari e verdure con salsa agrodolce

*Frittierte Calamari und Gemüse mit süß-saurer Sauce*

*Calamars et légumes frits avec sauce aigre-douce*

CHF 32.00



## CARNI

### Puntine di maiale con salsa BBQ fatta in casa

*Schweinerippchen mit hausgemachter BBQ Sauce*

*Côtes de porc avec sauce BBQ maison*

CHF 29.50

### Pancia di maiale al forno, marinata alle erbe

*su fondo di lamponi e cipollotti alla griglia*

*Mariniert und gebackener Schweinebauch, auf Fleisch und Himbeeren Jus und gegrillten Frühlingszwiebeln*

*Poitrine de porc cuite au four, marinée aux herbes, jus de framboises et d'oignons nouveaux grillés.*

CHF 29.50

### Sminuzzato di fegato di vitello al burro e salvia oppure alla veneziana

*Geschnetzelte Kalbsleber mit Butter und Salbei oder mit Zwiebeln*

*Émincé de foie de veau au beurre et sauge ou avec oignons*

CHF 39.00

### Fesa francese alla piastra

*Kalbsplätzli*

*Paillard de veau*

CHF 39.00

### Tagliata di controfiletto di manzo (salsa ai grani di senape o Cafè de Paris o pepe nero)

*Rindsentrecôte mit Senfkörnersauce oder Kräuterbutter oder Pfeffersauce*

*Contrefilet de bœuf avec sauce aux grains de moutarde ou Cafè de Paris ou poivre*

CHF 46.00

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

Primavera 2026

Dal 17 aprile 2026

# 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 14.50

(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

### Tiramisù scomposto

CHF 14.00

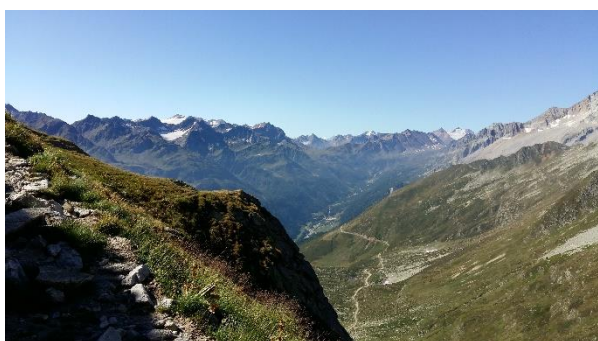
Mousse al Mascarpone e caffè, savoiardi, crumble al cioccolato bianco e barbabietola

Dekonstruiertes Tiramisu

Mascarpone-Kaffee-Mousse, Löffelbiskuits, weiße Schokolade und Rote-Bete-Crumble

Tiramisu déstructuré

Mousse au mascarpone et café, biscuits à la cuillère, crumble au chocolat blanc et à la betterave



## VINI

....alcuni altri vini dell'eccellenza ticinese



Capriasca, Merlot	DOC	Cantina Pelossi SA	2024	44.00
Tre Corti, Merlot	DOC	Fratelli Corti	2023	52.00
Vigna del Pero, Merlot, Cabernet S	DOC	Cantina Tunesi	2022	65.00
Primo, Ferradou	IGT	Cantina Il Cavaliere	2022	68.00
Blu di Notte, Merlot	DOC	Stevens Adrien	2023	76.00
Rompidée, Merlot	DOC	Chiodi	2022	79.00
Ligornetto, Merlot	DOC	Zanini	2022	86.00
Sassi Grossi, Merlot	DOC	Gialdi	2022	92.00
Malcantone Rosso dei Ronchi	DOC	Cantina Monti	2022	95.00
Merlot 80%, Cabernet Franc, Ancellotta, Carminoir e Diolinoir				

Primavera 2026