

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

Birrificio 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 erbetto novelle grigliate
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) CHF 26.00
- 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 erbetto 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

CHF 38.50

Gegrillte Garnelen mit Joghurt-Kokos-Dressing

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

Frittura di calamari e verdure con salsa agrodolce

CHF 32.00

Frittierte Calamari und Gemüse mit süß-saurer Sauce

Calamars et légumes frits avec sauce aigre-douce



CARNI

Puntine di maiale con salsa BBQ fatta in casa

CHF 29.50

Schweinerippchen mit hausgemachter BBQ Sauce

Côtes de porc avec sauce BBQ maison

Pancia di maiale al forno, marinata alle erbe

CHF 29.50

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.

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

CHF 39.00

Geschnetzelte Kalbsleber mit Butter und Salbei oder mit Zwiebeln

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

Fesa francese alla piastra

CHF 39.00

Kalbsplätzli

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

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 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