

VINI DEL MESE

Monatsweine / Vins du mois



In collaborazione con:
Azienda Ronco Dragon, Bironico

Il Bianco

Johanniter e Solaris, IGT, 2025

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. Idoneo per affettati, risotti carni bianche e rosse grigliate

Prezzo: CHF 46.00

1dl CHF 7.50

➡ Come vini del mese proponiamo esclusivamente viticoltori ticinesi.

.....



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.



SWISS CRAFT BEERS



ANTIPASTI ESTIVI

Mozzarella di bufala

con pesche alla griglia, prosciutto crudo croccante, pesto al basilico e olive taggiasche
 Büffelmozzarella mit gegrillten Pfirsichen, knusprigem Prosciutto, Basilikum Pesto und Oliven
Mozzarella de bufflonne, avec pêches grillées, jambon croustillant, pesto et olives

CHF 22.00

Salmone marinato ai lamponi

su schiacciata di patate viola, germogli di Mizuma e panna acida

Himbeermarinierter Lachs auf violetter Kartoffelpüree, Mizuma-Sprossen und Sauerrahm

Saumon mariné à la framboise avec purée de pommes de terre violettes, pousses de Mizuma et crème fraîche

CHF 24.00

HIT Vitello tonnato

CHF 22.00

Tartare di manzo

con verdure croccanti marinate agli agrumi, glassa al pomodoro e focaccia croccante fatta in casa

Rindstartare mit mariniertes Gemüsecarpaccio, Tomatenglasur und knusprige hausgemachte Focaccia

Tartare de bœuf avec légumes croquants marinés aux agrumes, sauce tomate et focaccia maison croustillante

CHF 26.00

I NOSTRI PRIMI



½ porzione / porzione grande

Spaghetti estivi

Limone, pomodorini confit, croccante al pane abbrustolito con erbe e acciughe

CHF 19.50 CHF 25.00

Sommerspaghetti (Zitrone, confierte Kirschtomaten, knusprig geröstetes Brot mit Kräutern und Sardellen)

Spaghetti d'été (citron, tomates cerises confites, pain grillé croustillant aux herbes et aux anchois)



Tortelli di pasta fresca alle erbe e ricotta

crema di edamame, spuma alla barbabietola, caprino e mandorle tostate

CHF 19.50 CHF 25.00

Frische Tortelli mit Kräutern und Ricotta, Edamame-Creme, Rote-Bete-Mousse, Ziegenkäse und geröstete Mandeln

Tortellis frais aux herbes et à la ricotta, crème d'edamame, mousse de betterave, fromage de chèvre et amandes grillées

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

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



Risotto "caprese"

crema di burrata, gel al basilico e fior di capperi

CHF 22.50 CHF 28.00

Caprese-Risotto, mit Burrata-Creme, Basilikum-Gel und Kapernblüten

Risotto Caprese avec crème de burrata, gel de basilic et fleurs de câpres

(min. 2 persone)



...PER I PIÙ PICCOLI

Pasta con salsa a scelta

CHF 10.00

Patatine fritte

CHF 9.00

Scaloppina « Junior » con fritte

CHF 16.00





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

CHF 29.50

Schweinerippchen mit hausgemachter BBQ Sauce

Côtes de porc avec sauce BBQ maison

... il miglior fegato di vitello sminuzzato al burro e salvia o alla veneziana

CHF 39.00

Geschnetzelte Kalbsleber Butter-Salbei oder mit Zwiebeln

Emincé de foie de veau au beurre et sauge ou aux oignons

Paillard di vitello

CHF 39.00

Kalbsplätzli

Paillard de veau

Suprema di faraona farcita con mousseline alle erbe, salsa al Marsala e cardoncelli alla griglia

CHF 34.00

Perlhuhnbrust gefüllt mit Kräutermousseline, Marsalasauce und gegrillten Cardoncelli-Pilzen

Suprême de pintade farcie à la mousseline d'herbes, sauce Marsala et champignons cardoncelli grillés

Tagliata di controfiletto di manzo

riduzione ai mirtilli, scaglie di Gottardo ubriaco e crumble di pane alle nocciole **CHF 46.00**

Rindsentrecôte Heidelbeerreduktion, Gottardo Käse und Haselnuss-Streusel

Contrefilet de bœuf, réduction de myrtilles, fromage Gottardo et crumble de pain aux noisettes

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, SD Food SA

Estate 2026

...POCO PESCE MA CHE BON!



Tentacoli di polpo marinato alla soia e aceto di mele, alla griglia su crema di ceci e pak choy

CHF 37.00

Gegrillte Oktopus-Tentakel, mariniert in Sojasauce und Apfelessig auf eine Kichererbsen Creme und Pak-Choi
*Tentacules de poulpe grillés marinés dans une sauce soja et du vinaigre de cidre
sur une crème de pois chiches et de pak-choï*

Anelli di calamari fritti con verdure e salsa agrodolce

CHF 32.00

Frittierte Calamari und Gemüse mit süß-saurer Sauce
Calamars et légumes frits avec sauce aigre-douce

Il nostro fornitore: SD Food SA, Cadenazzo



DOLCI ESTIVI

Torta di pane ticinese con gelato vaniglia

CHF 12.00

Tessiner Brotkuchen mit Vanilleglace
Gâteau de pain tessinois avec glace à la vanille

Sorbetto al mojito

1 pallina / CHF 4.50

Mojito Sorbet
Sorbet mojito

Profumi d'estate

CHF 14.00

Crema vaniglia, composta di fragole, meringa e spuma al Moscato profumata al lime
Sommerliche Düfte (Vanillecreme, Erdbeerkompott, Meringa und Moscato-Mousse mit Limettengeschmack
Parfums d'été (crème vanille, compote de fraises, meringue et mousse au Moscato et citron vert)



*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 2026