

PER COMINCIARE...

Bruschette con lardo, miele e mandorle CHF 12.00
Bruschette mit Speck, Honig und Mandeln

 *Armonia di insalate miste stagionali*

Auswahl gemischter Saisonsalaten

Verde (grün) CHF 8.50

Mista (gemischt) CHF 10.00





Trancetti di salmone affumicato della casa CHF 15.00
Hausgemachter geräucherter Lachs

Tartare di tonno con Guacamole, CHF 23.00
croccante al sesamo e nero di seppia
Thunfisch Tartare mit Guacamole, Sesamkrökant und Tintenfischtinte


Tagliata di salumi artigianali e formaggi CHF 22.00
Aufschnitt- und Käse Teller

Bresaola della Valtellina con rucola e grana CHF 22.00
Bresaola aus dem Veltlin mit Rauke und Grana-Käse



ZUPPE - PASTE - RISOTTI

-  **Zuppetta di farina Bona con Chanterelles** CHF 13.50
Castagne e crostini
"Farina Bona" (Mais-Mehl) Suppe mit Pfifferlinge, Kastanien und Croutons
-  **Crema di zucca** CHF 12.50
Kürbis - Cremesuppe
-  **Minestrone di verdure alla ticinese** CHF 13.50
Tessiner Gemüsesuppe
- Spaghetti alla bolognese** CHF 18.00
Spaghetti bolognese
- Spaghetti alla carbonara** CHF 21.00
Spaghetti Carbonara
-  **Penne senza glutine (pomodoro o bolognese)** CHF 18.00
Penne Glutenfrei (Tomaten oder Bolognese)
- Risotto ai porcini** CHF 22.00
Risotto mit Steinpilzen

LE NOSTRE PASTE FATTE IN CASA

- Gnocchi di zucca al burro e salvia con croccante agli Amaretti* CHF 19.00
Hausgemachte Kürbis-Gnocchi an Butter und Salbei und knusprige Amaretti
- Pizzoccheri valtellinesi artigianali da farina macinata a pietra scarrellati a mano* CHF 22.00
Spezialitäten aus dem Valtellina
-  *Pizzoccheri valtellinesi vegani* CHF 22.00
- Tagliatelle di castagne ai porcini* CHF 22.00
Hausgemachte Kastanien-Nudeln mit Steinpilzen
- Pappardelle al ragù di selvaggina* CHF 21.00
Hausgemachte Nudeln mit Wild-Ragout
- Tagliatelle verdi al ragù di coniglio* CHF 20.00
Hausgemachte grüne Tagliatelle mit Kaninchen-Ragout

PIATTI VEGETARIANI e VEGANI

- Trionfo autunnale con Spätzli, cavolo rosso, cavolini di bruxelles, castagne, mela, pera, ananas e uva* CHF 25.00
Vegetarische Teller mit Spätzli, Rotkohl, Rosenkohl und Früchte
-  *Polenta Taragna e porcini* CHF 22.00
Polenta mit Steinpilzen
-  *Polpettine di lenticchie rosse e ceci* CHF 20.00
con verdure, patate dolci. Guacamole e salsa piccante
Frikadellen aus Kichererbsen und roten Linsen mit Gemüse, Süsskartoffeln, Guacamole und scharfe Sauce

Dettagli sulle sostanze che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate sono ottenibili dal personale

I NOSTRI PIATTI PRINCIPALI

Gamberoni al curry con riso creola e verdure CHF 38.00
Riesengarnelen mit Curry, Kreolenreis und Gemüse

Fegato di vitello alla veneziana con rösti CHF 34.00
Kalbsleber nach venezianischer Art mit Rösti

Sminuzzato di vitello in salsa di crema e rösti CHF 36.00
Kalbsgeschnetzeltes mit Rahmsauce und Rösti

Tagliata di manzo ai funghi porcini CHF 38.00
con patate rosolate e verdure
In Scheiben geschnittene Entrecôte mit Steinpilzen
mit gebratene Kartoffeln und Gemüse

Cordon Bleu di vitello con patate fritte e verdure CHF 39.00
Cordon Bleu von Kalb mit Pommes Frites und Gemüse

Rack di agnello cotto a bassa temperatura CHF 40.00
con salsa al timo, patate rosolate e verdure
Lammkarree bei niedriger Temperatur gekocht
mit Thymiansauce, gebratene Kartoffeln und Gemüse

PER I PIU PICCINI

Für unsere kleine Gäste

<i>Farfalle al pomodoro</i> <i>Pasta mit Tomatensauce</i>	<i>CHF 10.50</i>
<i>Farfalle al ragù</i> <i>Pasta mit Bolognesesauce</i>	<i>CHF 12.50</i>
<i>Petto di pollo impanato e patate fritte</i> <i>Paniertes Pouletschnitzel mit Pommes frites</i>	<i>CHF 16.00</i>
<i>Pizza "Cappuccetto rosso"</i> <i>Pomodoro, mozzarella</i>	<i>CHF 12.00</i>
<i>Pizza "Rotkäppchen"</i> <i>Tomaten, Mozzarella</i>	
<i>Pizza "I tre porcellini"</i> <i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto</i>	<i>CHF 13.00</i>
<i>Pizza "Die drei kleinen Schweinchen"</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken</i>	



Dettagli sulle sostanze che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate sono ottenibili dal personale