

SALUMI E FORMAGGI LOCALI

	1/2	1/1
Salametto di maiale (CH)		8.00
Petit salami Small salami		
Porzione di lardo (CH/IT)		8.00
Portion de lard Slices of traditional lard bacon		
Prosciutto crudo (CH)	13.00	22.00
Jambon cru Local raw ham		
Carne secca di manzo (CH)	13.00	22.00
Viande séchée Dried beef meat		
Salumi misti (CH/IT 7a)	12.50	21.00
Planchette de charcuterie Selection of cured meats		
Formaggino fresco di capra (CH,7a)		8.50
Fromage frais de chèvre Fresh goat cheese		
Formagella (CH,7a)		8.50
Fromage moelleux Semi-soft cheese		
Formaggio d'alpe (CH,7a)		9.50
Fromage d'alpage Alp cheese		
Tris di formaggi (CH,7a)	12.50	21.00
Tris de fromages Three piece of cheese		

ANTIPASTI FREDDI

Cicoriotta con cipolle	7.00
Chicorée avec oignons Traditional green salad with onions	
Cicoriotta con pomodori	8.50
Chicorée avec tomates Traditional green salad with tomatoes	
Insalatina verde	6.50
Salade verte Green leaf salad	
Insalatina mista	8.50
Salade mêlée Mixed salad	
Fagiolini verdi in insalata	9.50
Salade de haricots verts Green Bean Salad	

ANTIPASTI CALDI

"Pan Vunc" con olio d'oliva ed aglio (1a)	5.00
Pain grillé avec huile d'olive et ail Toasted slices of bread with oil and garlic	
Ratatouille di verdure	8.50
Ratatouille Ratatouille vegetable dish	
Lenticchie con carote e cipolle	8.50
Lentilles avec carottes et oignons Lentils with carrots and onions	
Minestrone	1/2 6.50 1/1 8.50
Soupe de légumes traditionnelle Traditional homemade vegetable soup	

I NOSTRI RISOTTI

Risotto della casa con zafferano (7a)	18.00
Risotto maison au safran Saffron risotto	
Risotto ai funghi porcini (7a)	19.00
Risotto aux bolets Mushroom risotto	

GNOCCHI DI PATATE FATTI IN CASA

Gnocchi al burro e salvia, fin che c'è (1a,7a)	17.00
Gnocchi au beurre et à la sauge, tant qu'il y en a Gnocchi with butter and sage, as long as it has...	

PER BAMBINI

Polenta e latte	8.00
Pasta al pomodoro	9.50
Carne + polenta	14.00



MENÙ

LE NOSTRE CARNI

Spezzatino di manzo (CH,1a)	25.00
Ragoût de bœuf Beef stew	
Arrosto di vitello (CH,7a)	29.00
Rôti de veau Roast veal	
Brasato di manzo (CH)	27.00
Bœuf braisé Braised beef	
Filetto di cavallo alla griglia (CA)	33.00
Filet de cheval grillé Horse tenderloin from the grill	
Filetto di manzo alla griglia (IE)	44.00
Filet de boeuf grillé Beef tenderloin from the grill	
Paillard di vitello (CH)	36.00
Paillard de veau Veal paillard	

Contorno risotto (7a)	p.p. + 3.50
Accompagnement / Side dish: risotto	
Contorno polenta	—
Accompagnement / Side dish: polenta	

La nostra polenta viene cotta al camino nel classico paiolo di rame.
Nôtre polenta(mais et blé noir)est préparée dans un chaudron en cuivre au feu de bois.
Our polenta is made with cornmeal and buckwheat, cooked in a copper pot over a wood fire.
(1/2 porzioni costano 3.- in meno)

TUTTE LE DOMENICHE

Coniglio al forno fin che c'è (CH/IT,1a,7a)	22.00
Chaque dimanche: Lapin rôti au four, tant qu'il y en a Every Sunday: Roasted rabbit, as long as it has...	

SALSICCE TRADIZIONALI

Luganiga alla griglia, saporita e salata (CH)	21.00
Saucisse de porc grillé, salée et bien savoureuse Grossly massive sausage from the grill, salty and tasty	
Luganighetta alla griglia (CH)	21.00
Saucisse de porc "escargot" Finely massive rolled sausage from the grill	

POLENTA CON...

Polenta e uova	15.00
Polenta avec oeufs Polenta with fried eggs	
Polenta con gorgonzola fondente (7a)	16.00
Polenta au gorgonzola gratinée Polenta with melted gorgonzola cheese	
Polenta con formagella fondente* (7a)	18.50
Polenta au fromage tessinoise gratinée Polenta with local melted cheese	
Polenta con zucchine e champignons trifolati	18.00
Polenta avec courgettes et champignons sautées Polenta with fried courgettes and champignon mushrooms	
Polenta con tris di formaggi freddi (7a)	24.50
Polenta avec tris de fromages froids Polenta with three piece of cold cheese	

* Disponibile senza lattosio
Aussi sans lactose
Available lactose-free

IN ESTATE

Filetti di trota in carpione (CH/IT 1a)	19.00
Filets de truite marinés avec vinaigre et légumes (servi froid) Cold trout fillet marinated in vinegar and vegetables	
Vitello tonnato (CH)	16.50 24.50
Viande de veau froid à la sauce au thon (servi froid) Cold roast veal with tuna sauce	

DOLCI FATTI IN CASA

"Oss da mòrd" (1a)	3.50
Biscuit dur tessinoise Traditional biscuit	
Torta del giorno (1a,7a)	4.50
Tarte ou gâteau du jour, tant qu'il y en a Cake or tart of the day, as long as it has...	
Panna cotta con salsa alle fragole (7a)	8.00
Panna cotta avec coulis de fraises "Panna Cotta" with strawberry sauce	
Purea di mele caldo	8.00
Compote de pommes Hot applesauce in the jar	
Budino al cioccolato con panna (7a)	8.00
Pot de crème au chocolat avec chantilly Chocolate pudding with whipped cream	

GELATI ARTIGIANALI

Sorbetto all'uva americana con grappa	8.00
Sorbet aux raisins tessinoise avec grappa Grape sorbet with Grappa	
Gelato alla vaniglia* con nocino (7a)	8.00
Glace vanille avec eau de vie de noix tessinoise Vanilla ice cream with traditional nuts liqueur	
Gelato alla vaniglia* affogato nel caffè (7a)	5.50
Glace vanille arrosée de café Vanilla ice cream drowned in coffee	
Pallina di gelato*	3.00
Boule de glace Scoop of ice cream	
Panna montata (7a)	p.p. + 0.50
Crème chantilly Whipped cream	

* Disponibile senza lattosio
Aussi sans lactose
Available lactose-free

Tous les détails sur les substances qui peuvent provoquer allergies ou autres réaction indésirable, vous pouvez les obtenir auprès de nôtre personnel.
Légende des produits allergènes: gluten 1a - produits laitiers 7a

Dear guest, our employees will be happy to provide you with information on ingredients in our dishes that trigger allergies or intolerances.
Allergen legend: gluten 1a - lactose 7a

VINO DEL MESE

Chiedete informazioni ai nostri collaboratori

VINI BIANCHI TICINESI

	7.5dl
Preludio	40.00
Merlot. DOC Chiodi	
Apocalisse	42.00
Chardonnay, Sauvignon, Pinot Noir. DOC Delea	
Prima Goccia	62.00
Petit Arvine, Pinot Bianco, Ermitage. IGT Chiodi	

VINI ROSATI TICINESI

	7.5dl
Terre Alte	40.00
Merlot DOC Gialdi	

VINI ROSSI TICINESI

	3.75dl	7.5dl
Bondola	40.00	
Bondola. DOC Pian Marnino		
Tendro	40.00	
Merlot. DOC Matasci		
Baiocco	40.00	
Merlot. DOC Brivio		
Biasca Premium	42.00*	
Merlot. DOC Gialdi		
Tre Terre	22.00	44.00*
Merlot. DOC Chiodi		
Saleggi	24.00	46.00*
Merlot. DOC Delea		
Tiziano	50.00	
Merlot, Arinarnoa, Petit Verdot. IGT Delea		
Casimiro	60.00*	
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Gamaret e altri 7 vitigni. IGT Agriloro		
Ultima Goccia	62.00*	
Merlot. DOC Chiodi		
Sinfonia	34.00	64.00*
Merlot. DOC Chiericati		

VINI ROSSI ITALIANI

	3.75dl	7.5dl
Ardore	40.00	
Primitivo di Manduria. IGP San Giorgio, Puglia		
Ripasso (Bio)	42.00	
Corvina, Corvinone. DOC Musella, Veneto		
Cà di Pian	24.00	46.00*
Barbera d'Asti. DOC La Spinetta, Piemonte		
Il Bruciato - Bolgheri	52.00*	
Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon. DOC Marchesi Antinori, Toscana		
Insoglio del cinghiale	52.00*	
Syrah, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot. IGT Biserno - Campo di Sasso, Toscana		

[* Disponibile anche in formato 150cl]



BIBITE

VINI BIANCHI APERTI

	1dl	2dl	5dl	litro
Merlot	3.50	7.00	17.50	35.00
Chardonnay	4.50	9.00	22.50	—

VINI ROSATI APERTI

	1dl	2dl	5dl	litro
Merlot	3.50	7.00	17.50	35.00

VINI ROSSI APERTI

	1dl	2dl	5dl	litro
Nostrano	3.00	6.00	15.00	30.00
Merlot	3.50	7.00	17.50	35.00
Americanello	3.00	6.00	15.00	30.00
Barbera	2.50	5.00	12.50	25.00

CANTINETTA

ROSSI TICINESI

Carato	68.00*
Merlot. DOC Delea	
Sottobosco	72.00*
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Gamaret, Petit Verdot. DOC Agriloro	
Ronco dei Ciliegi	72.00
Merlot, Cabernet Sauvignon. DOC Az. Mondò	

ROSSI ITALIANI

Il Pino di Biserno	90.00
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot. IGT Biserno - Campo di Sasso, Toscana	
Bricco dell'Uccellone	105.00
Barbera d'Asti. DOCG Braida, Piemonte	
Grattamacco - Bolgheri Superiore (Bio)	115.00
Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese. DOC. Grattamacco, Toscana	

MINERALI

	2dl	5dl	litro
Acqua con o senza gas	2.00	5.00	7.00
Tè freddo al limone	2.00	5.00	—
Coca Cola	2.00	5.00	—

	3.3dl
Coca Cola	4.00
Coca Cola Zero	4.00
Gazose	4.00
Rivella blu	4.00
Minerali diversi	4.50

BIRRE

	3.3dl	2dl	3dl	5dl
Birra	—	3.00	4.00	6.00
Birra senz'alcol	4.50			

BIRRA ARTIGIANALE

	33cl
Ciao Ticino 4,25%	6.50
Ciao Luppulo IPA 6%	7.00

CAFFÈ E TÈ

Espresso	2.60
Espresso corretto	3.00
Espresso corretto speciale	4.00
Tazza grande	3.50
Cappuccino	4.00
Tè	2.50

DISTILLATI

	2cl
Grappa della casa	6.00
Grappa barricata ticinese	8.50
Grappa barricata italiana	12.50

LIQUORI

	2cl
Liquori diversi	5.50

AMARI

	4cl
Amari diversi	5.50

APERITIVI

	10cl
Prosecco	5.50
"Hugghetto" del Grotto	6.50
Aperol Spritz	7.00

PROSECCO	3.75dl	7dl
Pianer	24.00	42.00
Le Colture. DOCG, Veneto		

I prezzi sono in CHF