

SALUMI E FORMAGGI LOCALI WURSTWAREN UND KÄSE

	1/2	1/1
Salametto di maiale (CH) Tessiner Salamettli		8.50
Porzione di lardo (CH/IT) Weisser Speck in Lorbeer, Pfeffer, Salbei und Salz gelagert		8.00
Prosciutto crudo (CH) Tessiner Rohschinken	13.00	22.00
Carne secca di manzo (CH) Tessiner Trockenfleisch vom Rind	13.00	22.00
Salumi misti (CH/IT,7a) Tessiner Teller	12.50	21.00
Formaggino fresco di capra (CH,7a) Tessiner Ziegenfrischkäse		8.50
Formagella (CH,7a) Tessiner Halbweichkäse		8.50
Formaggio d'alpe (CH,7a) Tessiner Hartkäse		9.50
Tris di formaggi misti (CH,7a) Drei tessiner Käse	12.50	21.00

ANTIPASTI FREDDI KALTE VORSPEISEN

Cicoriatta con cipolle Zichoriensalat mit Zwiebeln	7.00
Cicoriatta con pomodori Zichoriensalat mit Tomaten	8.50
Insalatina verde Grüner Blattsalat	6.50
Insalatina mista Kleiner gemischter Salat	8.50
Fagiolini verdi in insalata Grüner Bohnensalat	9.50

ANTIPASTI CALDI WARME VORSPEISEN

"Pan Vunc" con olio d'oliva ed aglio (1a) Brotscheiben mit Olivenöl und Knoblauch	5.00
Ratatouille di verdure Gemüseratatouille	8.50
Lenticchie con carote e cipolle Grüne Linsen mit Zwiebeln und Karotten	8.50
Minestrone Tessiner Gemüsesuppe	1/2 6.50 1/1 8.50

I NOSTRI RISOTTI UNSERE RISOTTO'S

Risotto della casa con zafferano (7a) Risotto des Hauses mit Safran	18.00
Risotto ai funghi porcini (7a) Unser Steinpilzrisotto	19.00

GNOCCHI DI PATATE FATTI IN CASA UNSERE KARTOFFELGNOCCHI

Gnocchi al burro e salvia, fin che c'è (1a,7a) Gnocchi an Butter und Salbei, solange vorrätig.	17.00
---	-------

PER BAMBINI

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



MENÙ

LE NOSTRE CARNI UNSERE FLEISCHGERICHTE

Spezzatino di manzo (CH,1a) Rindsragout mit Karotten und Sellerie	25.00
Arrosto di vitello (CH,7a) Kalbsbraten an Rosmarinsauce	29.00
Brasato di manzo (CH) Rindsschmorbraten an Rotweinsauce	27.00
Filetto di cavallo alla griglia (CA) Pferdefilet vom Grill	33.00
Filetto di manzo alla griglia (IE) Rindsfilet vom Grill	41.00
Paillard di vitello (CH) Kalbspaillard	36.00
Contorno risotto (7a) Beilage Risotto	p.p. + 3.50
Contorno polenta Beilage Polenta	—
La nostra polenta viene cotta al camino nel clas- sico paiolo di rame. Unsere Polenta aus Mais und Buchweizen wird im Kup- ferkessel am Kamin gekocht. (1/2 porzioni costano 3.- in meno) (1/2 Portionen kosten 3.- weniger)	

TUTTE LE DOMENICHE JEDEN SONNTAG

Coniglio al forno fin che c'è (CH/IT 1a,7a) Kaninchen im Ofen geschmort, nur solange vorrätig.	22.00
---	-------

SALSICCE TRADIZIONALI TRADITIONELLE WÜRSTE

Luganiga alla griglia, saporita e salata (CH) Grobmassige Schweinswurst vom Grill,würzig und salzig	21.00
Luganighetta alla griglia (CH) Feinmassige Schweinswurst vom Grill	21.00

POLENTA CON... POLENTA MIT...

Polenta e uova Polenta mit Spiegelei	15.00
Polenta con gorgonzola fondente (7a) Polenta mit Blauschimmelkäse überbacken	16.00
Polenta con formagella fondente* (7a) Polenta mit tessiner Weichkäse überbacken	18.50
Polenta con zucchine e champignons trifolati Polenta mit sautierten Zucchetti und Champignons	18.00
Polenta con tris di formaggi freddi (7a) Polenta mit drei tessiner Käsen (kalt)	24.50
* Disponibile senza lattosio Erhältlich auch ohne Laktose	19.50

IN ESTATE NUR IN SOMMER

Filetti di trota in carpione (CH/IT,1a) Eingelegte Forellenfilet, kalt serviert	19.00
Vitello tonnato (CH) Kalbsbraten an Thunfischsauce, kalt serviert	16.50 24.50

DOLCI FATTI IN CASA HAUSGEMACHTE DESSERTS

"Oss da mòrd" (1a) Traditionelles tessiner "Totenbeinli"	3.50
Torta del giorno (1a,7a) Wähe oder Tageskuchen, solange vorrätig...	4.50
Panna cotta con salsa alle fragole (7a) Panna Cotta mit Erdbeersauce	8.00
Purea di mele caldo Warmes Apfelmus im Glas	8.00
Budino al cioccolato con panna (7a) Schokoladenpudding mit Sahne	8.00

GELATI ARTIGIANALI LOKAL HERGESTELLTES SPEISEEIS

Sorbetto all'uva americana con grappa Eine Kugel tessiner Traubensorbet mit Grappa übergossen	8.00
Gelato alla vaniglia* con nocino (7a) Eine Kugel Vanilleeis mit tessiner Nusschnaps übergossen	8.00
Gelato alla vaniglia* affogato nel caffè (7a) Eine Kugel Vanilleeis mit Kaffee übergossen	5.50
Pallina di gelato* Eine Kugel Eis	3.00
Panna montata (7a) Schlagsahne	p.p. + 0.50

*** Disponibile senza lattosio**
Erhältlich auch ohne Laktose

Dettagli sulle sostanze che possono provocare allergie o altre re-
azioni indesiderate sono ottenibili dal personale.
Legenda principali allergeni: glutine 1a - lattosio 7a

Angaben zu Substanzen, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktio-
nen verursachen können, erhalten Sie vom Personal.
Hauptallergenlegende: Gluten 1a - Laktose 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