

SALUMI E FORMAGGI

	1/2	1/1
Salametto di maiale (CH)	8.50	
Petit salami Small salami		
Porzione di lardo (CH/IT)	9.00	
Portion de lard Slices of traditional lard bacon		
Salumi misti (CH/IT,7a)	12.50	22.00
Planchette de charcuterie Selection of cured meats		
Carne secca della Verzasca (CH)	12.50	22.00
Viande séchée Verzasca Dried meat Verzasca		
Formaggio fresco di capra (CH,7a)	9.00	
Fromage frais de chèvre Fresh goat cheese		
Formagella (CH,7a)	9.50	
Fromage moelleux Semi-soft cheese		
Formaggio d'alpe Vallemaggia (CH,7a)	12.00	
Fromage d'alpage Vallemaggia Vallemaggia alpine cheese		
Formaggi misti (CH,7a)	12.50	22.00
Planchette mixte fromages Selection of mixed cheese		

INSALATE

Cicoriotta con cipolle	8.50
Chicorée avec oignons Traditional green salad with onions	
Insalatina verde	7.50
Salade verte Green leaf salad	
Insalatina mista	9.50
Salade mêlée Mixed salad	

ANTIPASTI

"Pan Vunc" con olio d'oliva ed aglio (1a)	5.50
Pain grillé avec huile d'olive et ail Toasted slices of bread with oil and garlic	
Ratatouille di verdure	10.50
Ratatouille Ratatouille vegetable dish	
Formagella grigliata (7a)	10.50
Fromage à pâte molle grillé Grilled soft cheese	
Minestrone o zuppa del giorno	9.50
Soupe de légumes ou soupe du jour Traditional vegetable soup or soup of the day	

RISOTTI

Risotto della casa con zafferano (7a)	19.50
Risotto maison au safran Saffron risotto	
Risotto ai funghi porcini (7a)	20.00
Risotto aux cèpes Mushroom risotto (Penny bun)	

GNOCCHI

Gnocchi al burro e salvia fatti in casa (1a,7a)	19.50
Gnocchi au beurre et sauge, fait maison Homemade gnocchi with butter and sage	



MENÙ

NOSTRE SPECIALITÀ DI CARNE

Spezzatino di manzo (CH)	26.50
Ragoût de bœuf Beef stew	
Polpettone fatto in casa (CH,1a,7a)	24.50
Notre Pain de viande Our homemade meat loaf	
Brasato di manzo (CH)	28.50
Bœuf braisé Braised beef	
Dalla griglia	
Filetto di cavallo (CA/UY)	34.50
Filet de cheval grillée Horse tenderloin from the grill	
Filetto di manzo (CH/UK)	42.50
Filet de boeuf grillée Beef tenderloin from the grill	
Fettina di vitello (CH)	36.50
Escalopes de veau grillée Grilled veal cutlet from the grill	
Luganighetta nostrana (CH)	22.50
Saucisse de porc grillée Sausage from the grill	
Luganiga nostrana (CH)	22.50
Saucisse grossière grillée (salé et épicé) Grossly sausage from the grill (salty/spicy)	

Burro alle erbe fatto in casa (7a)	+	2.50
Beurre aux herbes Our herb butter		
Contorno polenta	p.p. +	0.00
Contorno risotto ai funghi (7a)	p.p. +	4.00

TUTTE LE DOMENICHE

(Tous les dimanches / Every Sunday)

Coniglio al forno fin che c'è (CH/IT,7a)	24.50
Lapin rôti au four, tant qu'il y en a Roasted rabbit, as long as it has...	

PER I BAMBINI (Età 0-8)

(Pour les enfants / For Children)

Polenta e latte (7a)	8.50
Gnocchi al pomodoro (1a,7a)	12.00
Risotto al parmigiano (7a)	12.00
Polpettone e polenta (CH,1a,7a)	14.00

1/2 porzioni costano Fr. 3.- in meno
1/2 portions coûtent Fr. 3.- moins
1/2 portions cost Fr. 3.- less

NOSTRI CLASSICI DI POLENTA

Polenta e uova	16.50
Polenta avec oeufs Polenta with fried eggs	
Polenta con gorgonzola fusa (7a)	18.50
Polenta au gorgonzola gratinée Polenta with melted gorgonzola cheese	
Polenta con formagella fusa (7a)	19.50
Polenta au fromage tessinoise gratinée Polenta with local melted cheese	
Polenta con zucchine e champignons trifolati	19.50
Polenta avec courgettes et champignons Polenta with fried courgettes and mushrooms	
Polenta e ragù di verdure	19.50
Polenta et ragoût de légumes Polenta and vegetable ragout	
Polenta con funghi porcini trifolati (7a)	26.00
Polenta aux cèpes Polenta with penny bun	
+ formagella fusa (7a)	9.50
+ uovo al tegamino	4.00

DOLCI FATTI IN CASA

Oss da mòrd (1a)	4.50
Biscuit dur tessinoise Traditional biscuit	
Torta del giorno (1a,7a)	5.00
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)	8.50
Panna cotta avec coulis de fraises Panna Cotta with strawberry sauce	
Budino al cioccolato (7a)	8.50
Pot de crème au chocolat Chocolate pudding	
Nostra composta di mele	8.50
Notre compote de pommes Our apple compote	

DA PORTARE VIA - TAKE AWAY

Oss da mòrd (1a)	3 pz.	13.50
Biscuit dur tessinoise Traditional biscuit		
Nostro pepe aromatizzato		8.50
Notre poivre aromatisé (fait maison) Our flavoured pepper (homemade)		

GELATI ARTIGIANALI

Sorbetto all'uva americana con grappa (stagionale)	8.50	
Sorbet au raisin avec grappa (saisonnier) Grape Sorbet with grappa (seasonal)		
Sorbetto al mirtillo con grappa	8.50	
Sorbet aux myrtilles avec grappa Blueberry sorbet with grappa		
Gelato alla vaniglia con nocino (7a)	8.50	
Glace vanille avec liqueur de noix Vanilla ice cream with nuts liqueur		
Gelato alla vaniglia affogato nel caffè (7a)	6.00	
Glace vanille arrosée de café Vanilla ice cream drowned in coffee		
Panna montata (7a)	p.p. +	1.00
Crème chantilly Whipped cream		

Tous les détails sur les substances qui peuvent provoquer allergies ou autres réaction indésirable, vous pouvez les obtenir auprès de notre 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