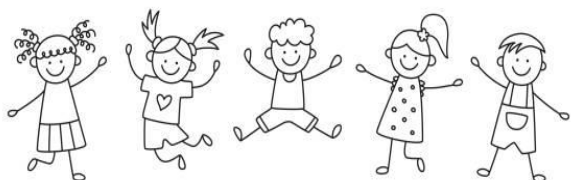


ZUPPE



	CHF
Zuppa del giorno	10.00
Tagessuppe	
Potage de jour	
Soup of the day	
Crema di pomodoro al profumo di basilico	10.00
Tomatencreme mit Basilikum	
Crème de tomates au basilic	
Tomato cream with basil	

KIDS MENU






	CHF
Porzione di patatine fritte	8.00
Pommes Frites	
Pommes frites	
French fries	
	
Penne al pomodoro e basilico	12.00
Penne mit Tomatensauce und Basilikum	
Penne aux tomates et basilique	
Penne with tomato sauce and basil	
Chicken Nuggets con patatine fritte	16.00
Chicken Nuggets mit Pommes Frites	
Chicken Nuggets avec frites	
Chicken Nuggets with french fries	
Mini Hamburger con patatine fritte	17.00
Mini Hamburger mit Pommes Frites	
Mini Hamburger avec les frites	
Mini Hamburger with french fries	

INSALATE

CHF

	Insalata verde Grüner Salat Salade verte Green salad	9.00
	Insalata mista con pomodori, mais, carote e cetrioli Gemischter Salat mit Tomaten, Mais, Karotten und Gurken Salade mixte avec tomates, maïs, carottes et concombres Mixed Salad with tomatoes, corn, carrots and cucumbers	12.00
	Insalata Caprese con pomodoro, mozzarella, basilico Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum Salade de tomates avec mozzarella et basilic Tomato salad with mozzarella and basil	19.00
	Insalata San Salvatore con tonno, pomodoro, mozzarella e uovo San Salvatore Salat mit Thunfisch, Tomaten, Mozzarella und Ei Salade San Salvatore avec thon, tomates, mozzarella et œuf San Salvatore salad with tuna fish, tomatoes, mozzarella and egg	21.00
	Insalata verde con formaggio di capra gratinato, mele, miele e noci Grüner Salat mit gratiniertem Ziegenkäse, Apfelscheiben, Honig und Baumnüssen Salade verte avec fromage de chèvre gratiné, pomme, miel et noix Green salad with gratinated goat cheese, apples, honey and walnuts	21.00
	Insalata Fitness con spinacino, mela, gamberetti e chips di polenta Fitness Salat mit Jung-Spinat, Apfelscheiben, Crevetten und Polentachips Salade fitness avec jeunes épinards, tranches de pomme, crevettes et chips de polenta Fitness salad with young spinach, apple slices, prawns and polenta crisps	23.00
	Insalata Caesar con, pollo, crostini di pane, uovo e scaglie di parmigiano Caesar Salad mit Poulet, Croutons, Ei und Parmesansplittern Salade César avec poulet, croûtons, œuf et copeaux de parmesan Caesar Salad with chicken, croutons, egg and parmesan shavings	23.00

ANTIPASTI

	1/2	CHF
 Bruschette al pomodoro con aglio e olio d'oliva Bruschetta mit Tomaten Knoblauch und Olivenöl Bruschetta avec tomates à l'ail et à l'huile d'olive Bruschetta with tomatoes, garlic and olive oil	8.00	16.00
 Pinsa romana, pomodoro confit, stracciatella e basilico Pinsa Romana, confit Tomaten, Stracciatella und Basilikum Pinsa Romana, tomates confites, stracciatella et basilic Pinsa Romana, tomato confit, stracciatella and basil		16.00
 Polpette vegetariane con insalata di stagione e dressing della casa Vegetarische Klösschen mit Saisonsalat und Hausdressing Boulettes végétariennes avec salade de saison e dressing de la maison Vegetarian dumplings with seasonal salad and house dressing		19.00
 Verdure alla griglia (melanzane, zucchine, peperoni e pomodoro) Gegrilltes Gemüse (Aubergine, Zucchini, Peperoni und Tomaten) Légumes grillés (aubergine, courgette, poivron et tomates) Grilled vegetables (eggplant, zucchini, pepperoni and tomatoes)	17.00	21.00
 Tomino alla piastra servito con verdure grigliate e rucola Warmer Tommekäse serviert mit gegrilltem Gemüse und Rucola Fromage Tomme chaud servi avec légumes grillés et roquette Grilled Tomme cheese with grilled vegetables and rocket salad		22.00

*Gentile ospite,
 su richiesta, i nostri collaboratori saranno lieti di informarla in merito agli ingredienti
 contenuti nei nostri piatti che possono scatenare allergie o intolleranze.*

PASTA

	CHF
<p> Spaghetti al pomodoro e basilico Spaghetti an Tomatensauce mit Basilikum Spaghetti aux tomates et basilique Spaghetti with tomato sauce and basil</p>	19.00
<p>Tagliolini al salmone affumicato e panna Tagliolini an Rauchlachs und Rahmsauce Tagliolini au saumon fumé et à la crème Tagliolini with smoked salmon and cream</p>	25.00
<p> Tagliolini con crema di barbabietola e stracciatella Tagliolini an Randencrème und Stracciatella Frischkäse Tagliolini à la crème de betterave et au fromage stracciatella Tagliolini with beetroot cream and stracciatella cheese</p>	25.00
<p>Spaghetti alla Bolognese Spaghetti alla bolognese Spaghetti à la bolognaise Spaghetti Bolognese style</p>	23.00
<p>Spaghetti alla Carbonara Spaghetti alla Carbonara mit Speck, Eigelb, Rahm und Parmesan Spaghetti à la Carbonara avec lard, jaunes d'œuf, crème et parmesan Spaghetti Carbonara with bacon, egg yolks, cream and parmesan</p>	25.00
<p>Pappardelle del cacciatore con porcini, panna, pomodoro e salsiccia di maiale Pappardelle Jägerart mit Steinpilzen, Rahm, Tomaten und Schweinswurst Pappardelle style chasseur avec champignons, tomates, crème et saucisses de porc Pappardelle hunter style with mushrooms, tomatoes, cream, and pork sausage</p>	25.00
<p> Gnocchi di patate, salsa al gorgonzola, panna e zafferano Kartoffelgnocchi an Gorgonzola und Safran-Rahmsauce Gnocchi de pommes de terre avec sauce au Gorgonzola, safran et crème Potato gnocchi with Gorgonzola, saffron and cream sauce</p>	25.00
<p>Lasagne alla Bolognese Lasagne mit Hackfleisch, Gemüse, Tomaten- und Béchamelsauce Lasagne avec la viande hachée, légumes, sauce tomate et sauce béchamel Lasagne with minced meat, vegetables, tomato sauce and béchamel sauce</p>	25.00



TICINO IN TAVOLA



CHF

Formaggio fresco, latte di mucca o latte di capra

Frischkäslein aus Kuh- oder Ziegenmilch
Fromage frais au lait de vache ou au lait de chèvre
Fresh cheese from cow or goat milk

12.00



Minestrone Ticinese

Tessiner Gemüsesuppe
Potage de légumes à la tessinoise
Vegetable soup from Ticino

12.00

Affettato misto con formaggio del Ticino

Aufschnitt-Teller mit Tessiner Käse
Assiette de charcuterie avec fromage tessinoise
Assortment of cold cuts with cheese from Ticino

19.00

26.00



Polenta nostrana con formaggio fondente

Polenta mit Schmelzkäse
Polenta avec fromage fondant
Polenta with melted cheese

19.00



Polenta nostrana con Gorgonzola gratinato

Polenta mit überbackenem Gorgonzolakäse
Polenta au fromage Gorgonzola gratiné
Polenta gratinated with Gorgonzola cheese

19.00



Risotto allo zafferano con funghi porcini

Safranrisotto mit Steinpilzen
Risotto au safran avec bolets
Saffron risotto with porcini mushrooms

25.00



Luganighetta ticinese alla griglia

Tessiner Schweinswurst
Saucisses de porc
Pork sausage

25.00



Polenta con funghi porcini trifolati con aglio e prezzemolo

Polenta mit gebratenen Steinpilzen, gewürzt mit Knoblauch und Petersilie
Polenta avec bolets rôtis avec l'ail et le persil
Polenta with roasted porcini mushrooms with garlic and parsley

26.00

Polenta nostrana con brasato di manzo

Polenta mit Rindsschmorbraten
Polenta avec bœuf braisé
Polenta with braised beef

29.00

SECONDI PIATTI

	CHF
<p>Hamburger di manzo CH con insalata, cipolle, pomodori, cetrioli e salsa cocktail Rindfleisch-Burger mit Salat, Zwiebeln, Tomaten, Essiggurken und Cocktailsauce Burger de bœuf avec salade, oignons, tomates, cornichons et sauce cocktail Beef burger with salad, onions, tomatoes, pickles and cocktail sauce</p>	24.00
<p>Puntine di maiale CH cotte al forno Spare Ribs im Ofen gebacken Côtes de porc cuit au four Spare ribs oven-baked</p>	25.00
<p>Calamari fritti serviti con salsa tartara e patatine fritte Gebackene Calamari mit Tartaresauce und Pommes Frites Calamars frits servi avec sauce tartare et frites Fried calamari served with tartar sauce and french fries</p>	28.00
<p>Coniglio disossato IT servito con polenta Kaninchenbraten entbeint, serviert mit Polenta Rôti de lapin désossé, servi avec de la polenta Roast rabbit deboned, served with polenta</p>	31.00
<p>Milanesine di vitello CH con patatine fritte Panierte Kalbschnitzel mit Pommes Frites Escalope de veau à la milanaise avec frites Veal cutlet Milanese style with french fries</p>	36.00
<p>Filetti di pesce persico burro e salvia con risotto alla parmigiana Eglifilet an Butter- und Salbeisauce serviert mit Parmesanrisotto Filets de perche au beurre et à la sauge avec risotto au parmesan Perch fillets with butter sauce and sage served with parmesan risotto</p>	38.00
<p>Ribeye Steak CH alla griglia 250gr. Gegrilltes Ribeye Steak 250gr. Steak de bœuf grillé 250gr. Grilled Ribeye Steak 250gr.</p>	39.00

Provenienza carne: Svizzera e Italia

Provenienza pesce di mare: mediterraneo adriatico atlantico e oceano Pacifico

Provenienza Calamari: Zona di pesca FAO 41/61, pesca cosiddetta a rimorchio

Provenienza pesce di lago: Estonia, Olanda da reti da imbrocco e reti analoghe

DESSERT

	CHF
Strudel di mele con salsa alla vaniglia calda	10.00
Apfelstrudel mit warmer Vanillesauce	
Strudel aux pommes avec sauce à la vanille chaude	
Apfel strudel with warm vanilla sauce	
Panna cotta con salsa ai frutti di bosco	10.00
Panna cotta mit Waldbeerensauce	
Panna cotta avec sauce aux fruits de bois	
Panna cotta with red berry sauce	
Tiramisù fatto in casa	10.00
Hausgemachtes Tiramisù	
Tiramisù artisanal	
Homemade Tiramisù	
Tortino al cioccolato con cuore morbido	11.00
Warmes Schokotörtchen mit weichem Herz	
Gâteau au chocolat chaud avec un coeur tendre	
Warm chocolate cake with a soft heart	
Macedonia di frutta fresca al profumo di Maraschino	10.00
Frischer Fruchtsalat mit Maraschino-Likör	
Salade de fruits frais avec liqueur Maraschino	
Fresh fruit salad with Maraschino liqueur	

INFORMAZIONE AI CLIENTI:

Il nostro pane proviene dalla Panetteria Peverelli di Bellinzona CH

Paillasse chiara (farina di frumento, glutine di frumento, farina di malto (orzo), agente di trattamento della farina (acido ascorbico)), acqua, sale, lievito di panetteria

Paillasse rustico (farina di frumento, fiocchi di frumento maltato, glutine di frumento, semi (girasole, lino), farina di segale, farina di malto torrefatto (orzo), acido ascorbico)

Dalla ditta HIESTAND acquistiamo Gipfel al burro, Nussgipfel e il pane per le bruschette.