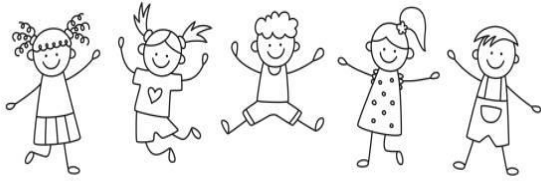


ZUPPE



	1/2	CHF
Zuppa del giorno	7.00	12.00
Tagessuppe		
Potage de jour		
Soup of the day		
Crema di pomodoro al profumo di basilico	8.00	14.00
Tomatencreme mit Basilikum		
Crème de tomates au basilic		
Tomato cream with basil		

KIDS MENU






		CHF
Porzione di patatine fritte		9.00
Pommes Frites		
Pommes frites		
French fries		
Penne al pomodoro e basilico		14.00
Penne mit Tomatensauce und Basilikum		
Penne aux tomates et basilique		
Penne with tomato sauce and basil		
Chicken Nuggets con patatine fritte		17.00
Chicken Nuggets mit Pommes Frites		
Chicken Nuggets avec frites		
Chicken Nuggets with french fries		
Mini Hamburger farcito con pomodori, insalata e salsa cocktail servito con patatine fritte		18.00
Mini Hamburger gefüllt mit Tomaten, Salat und Cocktailsauce serviert mit Pommes Frites		
Mini Hamburger avec tomates, salade et sauce cocktail servi avec les frites		
Mini Hamburger with tomatoes, salad and cocktail sauce served 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, olio al basilico e olive nere Tomatensalat mit Mozzarella, Basilikumöl und schwarzen Oliven Salade Caprese avec tomates, mozzarella, huile de basilic et olives noires Caprese salad with tomatoes, mozzarella, basil oil and black olives	21.00
	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	22.00
	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	22.00
	Insalata Caesar con pollo, crostini di pane, uovo e scaglie di parmigiano Caesar Salad mit Poulet, Croutons, Ei und Parmesansplitttern Salade César avec poulet, croûtons, œuf et copeaux de parmesan Caesar Salad with chicken, croutons, egg and parmesan shavings	24.00

ANTIPASTI

	1/2	CHF
<p> Bruschette al pomodoro con olio all'aglio e origano Bruschetta mit Tomaten Knoblauchöl und Origano Bruschetta avec tomates à l'huile d'ail et à l'origan <i>Bruschetta with tomatoes, garlic oil and oregano</i></p>	10.00	18.00
<p> Pinsa romana, pomodoro confit, olio al basilico e burrata Pinsa Romana, confit Tomaten, Basilikumöl und Burrata Pinsa Romana, tomates confites, huile de basilic et fromage burrata Pinsa Romana, tomato confit, basil oil and burrata cheese</p>		19.00
<p> Polpette vegane di farina di ceci con insalata di stagione e dressing della casa Vegane Klösschen aus Kichererbsenmehl mit Saisonsalat und Hausdressing Boulettes végétaliennes à la farine de pois chiches avec salade de saison e dressing de la maison Vegan chickpea flour dumplings with seasonal salad and house dressing</p>		19.00
<p> Verdure alla griglia (melanzane, zucchine, peperoni e pomodori) Gegrilltes Gemüse (Aubergine, Zucchini, Peperoni und Tomaten) Légumes grillés (aubergine, courgette, poivron et tomates) Grilled vegetables (eggplant, zucchini, pepperoni and tomatoes)</p>	17.00	25.00
<p> 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</p>		25.00

*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>Spaghetti alla Bolognese con carne di manzo macinata, pomodoro e verdure Spaghetti alla bolognese mit Rindhackfleisch, Tomatensauce und Gemüse Spaghetti Bolognese avec la viande de bœuf haché, tomates et légumes Spaghetti Bolognese with minced beef meat, tomato sauce and vegetables</p>	25.00
	<p>Spaghetti alla Carbonara Spaghetti alla Carbonara mit Speck, Eigelb und Parmesankäse Spaghetti à la Carbonara avec lard, jaunes d'œuf et fromage parmesan Spaghetti Carbonara with bacon, egg yolks, and parmesan cheese</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, carne di manzo macinata, verdure, pomodoro e salsa béchamel Lasagne mit Rindhackfleisch, 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
	<p>Risotto allo zafferano con funghi porcini Safranrisotto mit Steinpilzen Risotto au safran avec bolets Saffron risotto with porcini mushrooms</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

14.00

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



Luganighetta ticinese alla griglia

Tessiner Schweinswurst vom Grill
Saucisses de porc grillée
Grilled pork sausage from Ticino

26.00



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


28.00

Polenta nostrana con brasato di manzo

Polenta mit Rindsschmorbraten
Polenta avec bœuf braisé
Polenta with braised beef

29.00

SECONDI PIATTI

	CHF
<p> Tofu spadellato con funghi porcini trifolati Tofu gebraten mit Steinpilzen, Knoblauch und Petersilie Tofu rôti avec bolets, ail et persil Roasted tofu with porcini mushrooms, garlic and parsley</p>	25.00
<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>	25.00
<p>Calamari fritti serviti con salsa tartara e patatine fritte Gebackene Calamari mit Tartarsauce und Pommes Frites Calamars frits servi avec sauce tartare et frites Fried calamari served with tartar sauce and french fries</p>	29.00
<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>	35.00
<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>	38.00
<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

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
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	11.00
Hausgemachtes Tiramisù	
Tiramisù artisanal	
Homemade Tiramisù	
Cheesecake alle fragole	11.00
Cheesecake mit Erdbeeren	
Cheesecake aux fraises	
Strawberry cheesecake	
Strudel di mele con salsa alla vaniglia calda	12.00
Apfelstrudel mit warmer Vanillesauce	
Strudel aux pommes avec sauce à la vanille chaude	
Apfel strudel with warm vanilla sauce	
Tortino al cioccolato con cuore morbido	12.00
Warmes Schokotörtchen mit weichem Herz	
Gâteau au chocolat chaud avec un coeur tendre	
Warm chocolate cake with a soft heart	

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.