





Antipasti

	½ porz.	1 porz.
Tartarina di manzo al tartufo nero di Norcia e Parmigiano Reggiano Rindertartar mit schwarz Trüffel aus Norcia und Parmesan	20	28
Insalata di polipo con carciofi e patate Oktopus Salat mit Artischocken und Kartoffeln		24
Terrina di fegato d'anatra al Muffato della Sala con fichi caramellati e insalatina Ente Leber Terrine mit Muffato della Sala Rotwein, karamellisierte Feigen und Salat		24
Sformato di zucca Delica alla fonduta di Emmentaler DOP stagionato in grotta  Kürbis Flan mit Emmentaler AOP Höllengereift		18

Le nostre paste fatte in casa

	½ porz.	1 porz.
Tagliatelle al ragù di cinghiale al timo Serpillo Tagliatelle mit Eber Ragout und Thymian	20	24
Tagliolini con trifolata di carciofi e julienne di culatello Bandnudeln mit Artischocken und Culatello (luftgetrockneter, geschnürter Schinken)	20	24
Tortelli di lenticchie Beluga con gamberi* e crema di burrata Teigtaschen mit Beluga Linsen, Garnelen und Burrata gefüllt		25
Gnocchi di zucca con nocciole tostate al burro tartufato  Gnocchi mit Kürbis und Gerostete Haselnüsse mit Trüffelbutter		22
ZUPPA DEL GIORNO  Tagessuppe		14
PIATTO VEGETARIANO  Vegetarisches Tagesgericht		26

Per eventuali intolleranze rivolgersi al personale

Bei Nahrungsmittelunverträglichkeiten bitte das Personal informieren

Prezzi in CHF – 7.7% IVA incl.
Preise in CHF – 7.7% MWST inkl.

Provenienza carni: pollame e capretto – FR e CH / Vitello e Manzo – CH / Agnello – CH e NZ
Herkunft Fleisch: Geflügel und Gitzi – FR und CH / Kalb und Rind – CH / Lamm – CH und NZ

Pesce

Bouillabaisse di pesci e crostacei servito con salsa Rouille	38
Fisch und Schalentier Bouillabaisse mit Rouille Sauce	
Trancio di tonno al pesto di capperi e pomodori secchi, extravergine al limone	38
Thunfischsteak mit Kappern, getrocknete Tomaten und Olivenöl	
Tentacoli di polipo cotti a bassa temperatura, al sale di Maldon e olio evo	38
Gegrillter Tintenfisch mit Maldon Salz und Olivenöl	
Baccalà alla vicentina con polenta ticinese	36
Kabeljau nach Vicenza Art mit Tessiner Polenta	
Pesce del giorno secondo mercato	s.q.
Fisch des Tages	

Un contorno compreso – Contorno supplementare 6
Eine Beilage inbegriffen – Zusätzliche Beilagen 6

Carne

Filetto di manzo all'Amarone	45
Rindsfilet mit Amarone Rotwein	
Il Secreto Iberico cotto lentamente con patate arrosto e pimenton dulce	38
Niedergegartes "Secreto Iberico", Röstkartoffeln und pimenton dulce	
Fegato di vitello secondo tradizione del Grotto	38
Kalbsleber auf Art des Hauses mit Zwiebeln	
Cotoletta di vitello servita con pomodorini, capperi e rucola	40
"Milanese" vom Kalb mit Rucola, Cherry Tomaten und Kapern	
Aletta di vitello arrosto con chanterelles	40
Gebratene Kalbflosse mit chanterelles	
Le nostre polpette di vitello al sughetto di arrosto	28
Fleischkloß auf Art des Hauses	

Un contorno compreso – Contorno supplementare 6
Eine Beilage inbegriffen – Zusätzliche Beilagen 6

Le preparazioni culinarie offerte in questa carta sono interamente fatte in casa. L'impiego di prodotti abbattuti sono contrassegnati con un *, secondo i criteri stabiliti dall'Associazione ACSI.

Alle auf dieser Karte angebotenen Speisen sind hausgemacht. Schnell gekühlte Produkte sind mit einem * gekennzeichnet, gemäß den von der Tessiner Konsumentenvereinigung ACSI definierten Kriterien.