





Antipasti

	½ porz	1 porz
Tartarina di Fassona con salsa al curry, insalatina di crescione e scaglie di Reggiano <i>Rinder Tatar mit Curry Sauce, Kresse und Parmesan</i>	20	26
Tortino di gamberi rosa, pomodori confit, ratatouille di verdure e basilico <i>Garnelen Törtchen mit Tomaten Confit, Ratatouille und Basilikum</i>		26
Terrinetta di foie gras al vin santo con insalatina primaverile <i>Enten Terrine mit Vin Santo und Frühlings Salat</i>		24
Punte di asparagi con uovo croccante e fonduta di Gruyère  <i>Spargelspitzen mit frittiertem Ei und geschmolzenem Gruyère</i>		22

Le nostre paste fatte in casa

	½ porz	1 porz
Pappardelle al ragù bianco di coniglio e luganighetta <i>Tagliatelle mit Kaninchenragout und Tessiner Wurst</i>	20	24
Tagliolini al sugo di asparagi con scorza di arancia e mandorle tostate  <i>Bandnudeln mit Spargelsauce, orange und geröstete Mandeln</i>	20	24
Tortelli di capretto e tarassaco con il suo ristretto <i>Teigtaschen mit Kaninchen und Löwenzahn Füllung</i>		25
Gnocchi di ricotta di bufala con crema di ortiche, spugnole e foie gras <i>Gnocchi mit Ricotta Füllung, Brennessel Sauce, Morcheln und Foie gras</i>		28
Zuppa del giorno  <i>Tagessuppe</i>		14
Piatto vegetariano  <i>Vegetarisches Tagesgericht</i>		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 Gitzli – FR und CH / Kalb und Rind – CH / Lamm – CH und NZ



Pesce

Brandade di baccalà con aglio orsino, olive Taggiasche crostone di pane	34
<i>Brandade vom Stockfisch mit Bärlauch und Oliven gebratene Brot</i>	
Taglio di tonno al sesamo tostato e vinaigrette alla soia	38
<i>Thunfischsteak mit Sesam und Soya Vinaigrette</i>	
Tentacoli di polipo cotti a bassa temperatura con punte di asparagi	38
<i>Tintenfisch mit nieder Temperatur gegart und Spargelspitzen</i>	
Code di gamberi rossi di Sicilia in guazzetto di fagiolini di Spello e bacon croccante	45
<i>Garnelen aus Sizilien mit Bohnen und Bacon</i>	
Pesce del giorno secondo mercato	s.q.
<i>Fisch des Tages</i>	
Un contorno compreso – Contorno supplementare	6
<i>Eine Beilage inbegriffen – Zusätzliche Beilagen</i>	

Carne

Tagliata di Scottona, crunch di pinoli tostati alle erbette primaverili	45
<i>Rindsfilet mit Kräutern und gerösteten Pinien Kernen</i>	
Il Secreto Iberico cotto lentamente con patate arrosto e pimienton dulce	38
<i>Niedergegartes "Secreto Iberico", Röstkartoffeln und pimienton dulce</i>	
Fegato di vitello secondo tradizione del Grotto	38
<i>Kalbsleber auf Art des Hauses mit Zwiebeln</i>	
Cotoletta di vitello impanata servita con pomodorini, capperi e rucola	40
<i>"Milanese" vom Kalb mit Rucola, Cherry Tomaten und Kapern</i>	
Guancialino di vitello con asparagi e ristretto al Marsala	36
<i>Kalbsbacken mit Spargel an Marsala Sauce</i>	
Le nostre polpette di vitello al sughetto di arrosto	28
<i>Fleischkloß auf Art des Hauses</i>	
Un contorno compreso – Contorno supplementare	6
<i>Eine Beilage inbegriffen – Zusätzliche Beilagen</i>	

**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.*