



# Carta **R**istorante

“One cannot think well, love well, sleep well,  
if one has not dined well.”

**Virginia Woolf**

## Insalate

<b>Insalata verde di stagione</b> <i>Grüner Saisonsalat</i>	<b>9.--</b>
<b>Insalata mista di stagione</b> <i>Gemischter Saisonsalat</i>	<b>10.50</b>
<b>Cicorino con cipolla rossa, gorgonzola e noci</b> <i>Cicorino Salat mit Rote Zwiebel, Gorgonzola und Nüsse</i>	<b>19.--</b>
<b>Insalata con avocado, grano saraceno, pomodorini e pesce di lago in carpione</b> <i>Salat mit Avocado, Buchweizen, Kirschtomaten und marinierte Seefisch</i>	<b>24.50</b>

## Zuppe

<b>Minestrone ticinese</b> <i>Tessiner Gemüsesuppe</i>	<b>14.--</b>
<b>Zuppa del giorno</b> <i>Tages Suppe</i>	<b>Market Price</b>

# Antipasti

½ Porzione \*

<b>Tartare di manzo con pane casereccio</b> <i>Rindstartar mit Bauernbrot</i>	<b>26.--</b>	<b>35.--</b>
<b>Crudo di ricciola con cipolla di Tropea, lime e pomodorini</b> <i>Rohe Königsmakrele mit Tropea Zwiebel, Limette und Kirschtomaten</i>		<b>24.--</b>
<b>Carpaccio di manzo con scaglie di grana, rucola e pepe "Vallemaggia"</b> <i>Rindscarpaccio mit Granakäse, Rucola und Vallemaggia Pfeffer</i>		<b>26.--</b>

\* Solo come antipasto / \* Nur als Vorspeise

## Pasta fatta in casa & Risotti

<b>Raviolini del Plin al sugo di carne con parmigiano e pepe "Vallemaggia"</b>	<b>26.--</b>
<i>Hausgemachte Ravioli mit Fleischsauce, Parmesankäse und Vallemaggia Pfeffer</i>	
<b>Linguine fatte in casa con gamberi, pomodorini e spinacino fresco</b>	<b>28.--</b>
<i>Hausgemachte Linguine mit Garnelen, Kirschtomaten und Spinat</i>	
<b>Risotto Carnaroli al crescione con limone e büscion dei monti di Ronco</b>	<b>26.--</b>
<i>Carnaroli Risotto mit Kresse, Zitrone und Ziegenkäse aus Ronco</i>	

## Pastoteca

**Combinare a vostra scelta SPAGHETTI o PENNE con le nostre salse:**  
*Stellen Sie sich Ihre SPAGHETTI oder PENNE mit unseren Sauce:*

<b>Pomodoro e basilico</b>	<b>17.50</b>
<b>Aglio, olio e peperoncino</b>	<b>17.50</b>
<b>Bolognese</b>	<b>18.50</b>

## Pesce

<b>Filetti di coregone al burro e salvia con patate naturali e spinacini</b>	<b>36.--</b>
<i>Felchenfilet in Butter und Salbei mit Salzkartoffeln und Spinat</i>	
<b>Trancio di lucioperca scottato con crema di patate e verdure di stagione</b>	<b>41.--</b>
<i>Gebratene Zanderfilet mit Kartoffelcreme und Saison Gemüse</i>	

## Carne

<b>Costoletta di vitello (220 gr.) con mousseline di patate e verdure di stagione</b>	<b>48.--</b>
<i>Kalbskotelett mit Kartoffelmousseline und Saison Gemüse</i>	
<b>Filetto di manzo al Barolo con patate novelle e verdure di stagione</b>	<b>52.--</b>
<i>Rindsfilet in Barolosauce mit Bratkartoffeln und Saison Gemüse</i>	
<b>Lombatina di agnello con caviale di melanzane e patate novelle al forno</b>	<b>42.--</b>
<i>Lammentrecôte mit Auberginenkaviar und Kartoffeln in Ofen</i>	



Gentili clienti,

Vi saremmo grati di volerci comunicare le vostre allergie o intolleranze alimentari in modo di potervi soddisfare al meglio.

Per informazioni sulla provenienza delle carni vogliate rivolgervi al personale di servizio.

Sehr geehrte Kunden,

Bitte informieren Sie uns über Allergien oder Unverträglichkeiten, um Sie dass wir Sie bestmöglich befriedigen können.

Für Informationen über die Herkunft des Fleisches fragen Sie bitte unser Servicepersonal.