



# 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>Insalata con avocado, grano saraceno, pomodorini e pesce di lago in tempura</b> <i>Salat mit Avocado, Buchweizen, Kirschtomaten und Tempura 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, cipollotto di Tropea, lime e pomodorini</b> <i>Rohe Adlerfisch, Frühlingszwiebel, Limette und Kirschtomaten</i>		<b>24.--</b>
<b>Fegato d'oca spadellato con pane brioche e chutney di mele</b> <i>Gebratene Gänseleber mit "Pain Brioche" und Apfelchutney</i>		<b>32.--</b>

\* Solo come antipasto / \* Nur als Vorspeise

## Pasta fatta in casa & Risotti

<b>Raviolini del Plin al sugo di carne, 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 pesto di rucola</b>	<b>28.--</b>
<i>Hausgemachte Linguine mit Garnelen, Kirschtomaten und Rucola Pesto</i>	
<b>Risotto Carnaroli agli asparagi e Zincarlin</b>	<b>26.--</b>
<i>Carnaroli Risotto mit Spargel und Zincarlin Käse</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>Aglione, olio e peperoncino</b>	<b>17.50</b>
<b>Bolognese</b>	<b>18.50</b>

## Pesce

<b>Lucioperca in crosta di patate con porri stufati</b> <i>Zanderfilet in Kartoffelmantel auf Lauchgemüse</i>	<b>41.--</b>
<b>Trancio di rana pescatrice in guazzetto con prosciutto di Parma</b> <i>Seeteufel Medaillon mit frische Tomatensauce und Parmaschinken</i>	<b>44.--</b>

## Carne

<b>Carré di agnello al caffè, friggitelli, scalogno caramellato e patate novelle</b> <i>Lammkarree mit Kaffee, Friggitelli, karamelisierten Echalotte und Kartoffeln</i>	<b>42.--</b>
<b>Tagliata di fassona piemontese con rucola, pomodorini, scaglie di parmigiano e patate al rosmarino</b> <i>Piemontesischer Tagliata vom Rind, Rucola, Kirschtomaten, Parmesanflocken und Kartoffeln</i>	<b>46.--</b>



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.