

Gli Antipasti

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| <i>Insalata Verde di Stagione</i> | <i>Fr. 7.50</i> |
| Blattsalate / Crisp Lettuce | |
| <i>Insalata Mista la "Caverna degli Dei"</i> | <i>Fr. 9.00</i> |
| Gemischter Salat / Mix Salad | |
| <i>Insalata Badessa</i> | <i>Fr. 8.50</i> |
| Tomatensalat mit Zwiebeln / Tomato salad with onion | |
| <i>Caprese con Mozzarella di Bufala D.o.p</i> | <i>Fr. 16.50</i> |
| Tomaten mit Büffelmozzarella, Olivenöl extra vergine und Basilikum
Tomato salad with buffalo mozzarella, extra virgin olive oil and basil | |
| <i>Mozzarella di Bufala D.o.p. con Prosciutto Crudo</i> | <i>Fr. 20.00</i> |
| Büffelmozzarella mit Rohschinken, Olivenöl extra vergine
Buffalo mozzarella with ham, extra virgin olive oil | |
| <i>Bruschette al pomodoro</i> | <i>Fr. 8.50</i> |
| Tomatenbruschetta / Tomato bruschetta | |
|  <i>Salametto con pepe Valle Maggia</i> | <i>Fr. 9.00</i> |
| Salametto mit Valle Maggia Pfeffer / Salametto with Valle Maggia pepper | |
|  <i>Salumi Tipici del Ticino serviti con sott'aceti</i> | <i>Fr. 22.50</i> |
| Kalte Platte mit ausgesuchten Tessiner Spezialitäten serviert mit eingelegtes Gemüse
Cold plate of selected Ticino specialities served with pickles | |
|  <i>Delizia di Formaggi del Ticino servita con mela, miele e noci</i> | <i>Fr. 22.50</i> |
| Delikate Käseplatte aus traditionellen Käsereien serviert mit Apfel, Honig und Walnüsse
Cold plate of selected Ticino cheese specialities served with apple, honey and nuts | |
|  <i>Jagliere misto di Salumi e di Formaggi del Ticino</i> | <i>Fr. 24.00</i> |
| Gemischter Käse und Aufschnitt Platte / Mixed cheese and slices plate | |



Le Insalatone

Insalatona mista con Tonno, Uova, olive e capperi

Fr. 18.00

Grosser gemischter Salat mit Thunfisch, Ei, Oliven und Kapern

Large mixed salad with Tuna, egg, olives and capers

Piatto Fitness con insalata, pollo, verdure e anacardi

Fr. 22.00

Salat mit saftig gebratenen Pouletbruststreifen, Gemüse und Cashewkernen

Fresh salad with juicy fried chicken breast, vegetables and cashews

Insalatona America con Mozzarella di Bufala, Prosciutto Crudo, insalata, rucola e pomodori

Fr. 21.50

Büffelmozzarella, Rohschinken, Salat, Rucola und Tomaten

Buffalo mozzarella, ham, Salad, Rucola and Tomatoes

Le Minestre e le Zuppe

Minestrone Ticinese con crostini di pane

Fr. 9.50

Reichhaltige Tessiner Gemüsesuppe mit Croutons

Ticino substantial vegetable soup with croutons

Crema al Pomodoro e Panna, al profumo di basilico

Fr. 9.50

Tomatencreme mit Rahm und Basilikum

Tomato Cream with basil scent

Ristretto di brodo con crostini di pane

Fr. 7.00

Bouillonsuppe mit Croutons

Bouillon soup with croutons

Primi piatti

2 Risotti

Risotto al Parmigiano

Fr. 18.00

Sämiges Risotto mit Butter und Parmesan verfeinert
Risotto flavoured with butter and Parmesan

Risotto Ticinese al Merlot rosso e zafferano

Fr. 19.50

Sämiges Risotto verfeinerter mit Merlot Rotwein und Safran
Creamy risotto flavoured with Merlot Red wine and Saffron

Risotto ai Funghi Porcini

Fr. 22.50

Sämiges Risotto mit Steinpilzen
Creamy risotto with porcini mushrooms

Risotto al Vino rosso con Radicchio e Speck

Fr. 23.00

Sämiges Risotto verfeinert in Rotwein mit rotem Chicoree und Speck
Creamy risotto flavoured with red wine, bacon and red chicory

2 farinacei

Crêpelle di Ricotta e Spinaci con Salsa Mascarpone

Fr. 20.00

Gefüllte Crêpes mit Quark, Spinat und Mascarponesauce
Pancakes stuffed with ricotta and spinach, mascarpone sauce

Gnocchi fatti in casa al Gorgonzola o al Pomodoro

Fr. 19.00

Kartoffelgnocchi mit Rahm und Gorgonzola, oder mit Tomatensauce
Potato gnocchi with cream and gorgonzola, or with tomato sauce

Polenta con salsa al gorgonzola e funghi porcini

Fr. 21.50

Feine Polenta mit Gorgonzola und Steinpilzen
Polenta with gorgonzola and porcini mushrooms



Le Paste

Spaghetti all'Aglio, Olio e Peperoncino

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini
Spaghetti with garlic, olive oil and peperoncino

Fr. 16.50

Spaghetti Bolognese

Spaghetti mit feinem Rindfleischragout
Spaghetti with delicious beef stew

Fr. 19.50

Spaghetti Carbonara

Spaghetti mit Speck, Rahm und Ei
Spaghetti with bacon, cream and egg

Fr. 21.00

Spaghetti alle Vongole

Spaghetti mit Venusmuscheln, Kräutern und Tomaten
Spaghetti with clams, tomatoes and herbs

Fr. 23.50

Spaghetti ai Frutti di Mare

Spaghetti mit Meeresfrüchten, Kräutern und Tomaten
Spaghetti with seafood, herbs and tomatoes

Fr. 24.50

Jagliatelle ai Funghi Porcini

Eiernudeln mit Steinpilzen und Rahm
Egg noodles with mushrooms and cream

Fr. 22.00

Penne America Pasticciati (Bolognese, Gorgonzola, Panna)

Penne mit Rindsragout, Gorgonzola und Rahm
Penne with beef stew, gorgonzola and cream

Fr. 22.00

Lasagne fatte in casa

Hausgemachte Lasagne
Homemade Lasagna

Fr. 21.50

Secondi piatti

-  ***Fegato di Vitello con Rösti*** *Fr. 33.00*
Geschnetzelte Kalbsleber mit Zwiebeln und Butter sautierte, mit Rösti
Calf's liver sautéed with butter und onions and Rösti
-  ***Coniglio al Cacciatore con Polenta*** *Fr. 28.00*
Gegartes Kaninchen mit Gemüse und Pilzesauce, mit feiner Polenta
Rabbit cooked with vegetables and mushrooms sauce, with polenta
-  ***Brasato di manzo al Merlot rosso con Polenta*** *Fr. 30.00*
Rindsbraten in rotem Merlot gebraten mit feiner Polenta
Roast beef in red Merlot fry with fine polenta
- Entrecôte di manzo alla griglia
con salsa ai funghi porcini e Jagliatelle al burro*** *Fr. 36.00*
Rindsentrecôte vom Grill mit Steinpilzensauce und Eiernudeln
Beef entrecôte from the grill with mushrooms sauce and egg noodles
- Piccata Milanese di Maiale con Risotto*** *Fr. 26.00*
Zarte gebratene Schweinsplätzchen, in Ei und Parmesanhülle mit Risotto
Delicate pig cookie fried in egg and parmesan coat, with risotto
- Ossobuco di Vitello alla Milanese con risotto allo zafferano*** *Fr. 29.00*
Geschmorte Kalbshaxenschnitte in Tomaten und Gemüsesauce mit Safranrisotto
Veal shank cuts braised in tomatoes and vegetables sauce, with saffron risotto
- Cordon Bleu di Maiale con Patate Fritte*** *Fr. 27.00*
Schweins Cordon Bleu mit Pommes frites
Pork Cordon Bleu with french fries
- Spadellata di Gamberoni America con riso*** *Fr. 38.00*
Riesencrevetten mit aromatischen Kräutern und Knoblauch in Olivenöl gebraten mit Reis
Prawns fried in olive oil with herbs and garlic with rice



Menu Bambini

Kindermenü

Spaghetti al pomodoro o bolognese Spaghetti mit Tomatensauce oder mit Rindfleischragout	Fr. 12.00 *
Gnocchi al pomodoro Gnocchi mit Tomatensauce	Fr.12.00 *
Risotto al parmigiano Parmesanrisotto	Fr. 12.00 *
Pizza margherita o prosciutto Pizza Margherita oder mit Schinken	Fr. 12.00 *
Chicken nuggets con patatine fritte Chicken Nuggets mit Pommes frites	Fr. 14.00 *
Bastoncini di pesce impanati con patatine fritte Panierte Fischstäbchen mit Pommes Frites	Fr. 14.00 *

* Tutti i nostri piatti per bambini comprendono una pallina di gelato a scelta.

* In all unseren Kindertellern ist eine Eiskugel nach Wahl inbegriffen.

Buon appetito!
Gutenappetit!



Informazioni

Gentile Cliente,

Grazie della sua visita.

Di seguito troverà l'elenco di provenienza controllata e certificata dei nostri salumi, carni e pesce.

Provenienza Salumeria

Svizzera - Italia

Salame

Bresaola

Coppa

Lardo

Mortadella di fegato

Prosciutto Cotto

Prosciutto Crudo

Provenienza Carne

Manzo

Italia - Uruguay - Australia - Svizzera

Vitello

Olanda - Svizzera

Cavallo

USA - Canada - Messico - Francia - Uruguay

Maiale

Spagna - Germania - Svizzera

Coniglio

Ungheria - Italia

Pollo

Svizzera - Italia

Struzzo

Sud Africa

Tacchino

Brasile - Argentina

Provenienza Pesce

Pesce

Spagna - Italia - Vietnam - Norvegia