

Gli Antipasti

Insalata Verde di Stagione

Fr. 7.50

Blattsalate / Crisp Lettuce

Insalata Mista la "Caverna degli Dei"

Fr. 9.00

Gemischter Salat / Mix Salad

Caprese con Mozzarella di Bufala D.o.p

Fr. 16.50

Tomaten mit Büffelmozzarella, Olivenöl extra vergine und Basilikum

Tomato salad with buffalo mozzarella, extra virgin olive oil and basil

Bruschette al pomodoro

Fr. 8.50

Tomatenbruschetta / Tomato bruschetta

Salumi Tipici del Ticino serviti con sott'aceti

Fr. 22.50

Kalte Platte mit ausgesuchten Tessiner Spezialitäten serviert mit eingelegtes Gemüse

Cold plate of selected Ticino specialities served with pickles

Delizia di Formaggi del Ticino servita con mela, miele e noci Fr. 22.50

Delikate Käseplatte aus traditionellen Käsereien serviert mit Apfel, Honig und Walnüsse

Cold plate of selected Ticino cheese specialities served with apple, honey and nuts

Jagliere misto di Salumi e di Formaggi del Ticino

Fr. 24.00

Gemischter Käse und Aufschnitt Platte / Mixed cheese and slices plate



Le Insalatone

Insalatona mista con Jonno, 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

2 farinacei

Crespelle 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 "Capresi" (Pomodoro, Basilico, Mozzarella)

Fr. 19.50

Kartoffelgnocchi mit Tomaten, Basilikum und Mozzarella

Potato gnocchi with tomato, basil and mozzarella

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 pepperoncino

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

Penne Crema di Tartufo e Fichi

Penne mit Trüffelcreme und Feigen
Penne with truffle cream and figs

Fr. 23.50

Penne con Luganighetta, Merlot e Porcini

Penne mit Tessiner Wurst, Merlot und Steinpilzen
Penne with Ticino sausage, Merlot and porcini mushrooms

Fr. 22.50

Penne alla Norma

(Melanzane, Pomodoro, Basilico, Ricotta salata grattugiata)
Penne mit Aubergine, Tomaten, Basilikum und salzige geriebene Ricotta
Penne with aubergine, tomato, basil and grated salted Ricotta cheese

Fr. 21.50

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

-  ***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
- 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
- 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