

## Gli Antipasti

<b>Insalata Verde di Stagione</b>	Fr. 8.50
<i>Blattsalate / Lettuce salad</i>	
<b>Insalata Mista la “Caverna degli Dei”</b>	Fr. 9.50
<i>Gemischter Salat / Mixed salad</i>	
<b>Caprese con battuta di Pomodorini Cherry e Crema al Basilico</b>	Fr. 16.50
<i>Mozzarella mit frischen Cherrytomaten und Basilikumcreme</i>	
<i>Cherry Tomatoes with Mozzarella Cheese and delicious basilcream</i>	
<b>Bruschette al Pomodoro</b>	Fr. 8.50
<i>Tomatenbruschetta / Tomato bruschetta</i>	
 <b>Salumi Tipici del Ticino (serviti con Sott’aceti)</b>	Fr. 27.50
<i>Ausgesuchte Tessineraufschnitt - Spezialitäten serviert mit eingelegtem Gemüse</i>	
<i>Cold plate of selected Ticino meat specialities served with pickles</i>	
 <b>Delizia di Formaggi del Ticino (servita con mela, miele e noci)</b>	Fr. 24.50
<i>Delikate Käseplatte aus traditionellen Käseereien serviert mit Apfel, Honig und Walnüsse</i>	
<i>Cold plate of selected Ticino cheese specialities served with apple, honey and nuts</i>	
 <b>Tagliere misto di Salumi e di Formaggi del Ticino</b>	Fr. 29.50
<i>Gemischter Käse und Aufschnitt Platte / Mixed cheese and slices plate</i>	
<b>Insalata di Finocchio e Arance con Code di Gambero</b>	Fr. 18.50
<i>Fenchelsalat mit Orangen und Scampis / Fennel with slices of orange and scampi</i>	
<b>Tartare di Salmone con Crema di Avocado e Lime</b>	Fr. 19.50
<i>Lachstartar mit feiner Avocadocreme und Limette</i>	
<i>Tartar of Salmon with avocado cream and lime</i>	
<b>Ricottina di Bufala con Miele, Speck e Granella di Pistacchi</b>	Fr. 16.50
<i>Frischkäse Büffelricotta mit feinem Honig, Speck und Pistazien</i>	
<i>Ricottacheese with honey, bacon and pistachio</i>	
<b>Minestrone Ticinese con Crostini di Pane</b>	Fr. 9.50
<i>Typische Tessiner Suppe “Minestrone” mit Croutons</i>	
<i>Typical Ticino soup “Minestrone” with dried bread croutons</i>	
<b>Novità / Neu / New</b>	
<b>Tartare di Fassona naturale / con olio di Tartufo (200 gr.)</b>	Fr. 32.50 / Fr.34.50
<i>Piemontesischer Rindstartar natur / mit Trüffelöl</i>	
<i>Beef tartar typical Piemontese style with truffle oil</i>	

## Primi Piatti

### Le Paste Fresche

- Mammoli di Patate viola Burro e Noci su Crema di Gorgonzola** Fr. 19.50  
*Viola Kartoffelgnocchi mit Nüssen auf eine Gorgonzolacreme*  
*Violet potatoes gnocchi with butter and nuts on a Gorgonzola cheesy cream*
- Paccheri – Melanzane, Pomodoro, Panna e Scamorza affumicata** Fr. 20.50  
*Paccheri Pasta mit Auberginen, Tomaten, Rahm und geräuchertem Käse*  
*Paccheri pasta with aubergines, tomato, cream and smoked Scamorzacheese*
- Paccheri – Porcini, Luganighetta e Cipolla rossa caramellata** Fr. 21.50  
*Paccheri Pasta mit Steinpilzen, Tessiner Wurst und karamellisierte rote Zwiebeln*  
*Paccheri pasta with porcini mushrooms, Ticino sausage and caramelized red onions*
- Scialatielli con Pomodorini freschi e Scaglie di Grana** Fr. 19.50  
*Scialatielli Pasta mit frischen Tomaten und Parmesanscheiben*  
*Scialatielli pasta with fresh tomatoes and Parmesan cheese slices*
- Scialatielli con Code di Gambero, Pomodorini e Panure di Pane aromatizzato** Fr. 22.50  
*Scialatielli Pasta mit Scampis, Cherry Tomaten verfeinert mit Brotkrümmel*  
*Scialatielli pasta with scampis, cherry tomatoes and aromatic bread*
- Scialatielli al Pesto con Filetti di Mandorle tostate** Fr. 19.50  
*Scialatielli Pasta mit Pesto und feinen gerösteten Mandeln*  
*Scialatielli pasta with basil Pesto sauce and toasted almond slices*
- Ravioloni ripieni di Ricotta di Bufala e Spinaci su Crema di Pomodorini freschi** Fr. 21.50  
*Ravioloni gefüllt mit Büffelricotta und Spinat auf einer feinem Tomaten creme*  
*Ravioloni stuffed with Ricottacheese and spinach on a fresh tomatoes cream*

## Gli Spaghetti

### **Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino**

Fr. 16.50

*Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini*  
*Spaghetti with garlic, olive oil and chilli pepper*

### **Spaghetti alla Bolognese**

Fr. 19.50

*Spaghetti mit feinem Rindfleischragout*  
*Spaghetti with delicious beef stew*

### **Spaghetti alla Carbonara**

Fr. 21.50

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

## I Risotti

### **Risotto mantecato al Taleggio e Marmellata di Fragole**

Fr. 19.50

*Risotto mit Taleggiokäse und Erdbeermarmelade*  
*Creamy risotto with Taleggiocheese and strawberry jam*

### **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*

## Secondi piatti

-  **Coniglio al Cacciatore con Polenta** Fr. 28.50  
*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. 30.50  
*Rindsbraten in rotem Merlot gebraten mit feiner Polenta*  
*Roast beef in red Merlot fried with fine polenta*
- Ossobuco di Vitello alla Milanese con Risotto allo Zafferano** Fr. 29.50  
*Geschmorte Kalbshaxenschnitte in Tomaten und Gemüsesauce mit Safranrisotto*  
*Veal shank cuts braised in tomatoes and vegetables sauce, with saffron risotto*
-  **Polenta con salsa al gorgonzola e funghi porcini** Fr. 21.50  
*Feine Polenta mit Gorgonzola und Steinpilzen*  
*Polenta with gorgonzola and porcini mushrooms*
- Novità / Neu / New**
- Delicatesse Hamburger di Fassona (200 gr)** Fr. 29.90  
*Feiner Piemontesischer Kalbshamburger*  
*Burger of veal typical Piemont style*
- Polpo croccante su Crema di Piselli e Patate alla Piastra** Fr. 28.50  
*Knusprige Oktopus auf einem Erbsencreme und Kartoffeln aus der Pfanne*  
*Crispy octopus on creamy peas served with roasted potatoes*



# 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 alle unseren Kindertellern ist eine Eis Kugel nach Wahl inbegriffen.

**Buon appetito!**

**Gutenappetit!**



# Dessert della Casa

**Cheesecake ai Frutti rossi** Fr.5.90  
*Cheesecake mit roten Früchten*  
*Cheesecake with red berries*

**Torta della Nonna** Fr.5.90  
*“Grossmutter’s” Kuchen*  
*“Grandmother’s” Cake*

**Torta Sacher** Fr.5.90  
*Sacher Kuchen*  
*Sacher Cake*

**Panna cotta con frutti di bosco** Fr. 9.50  
*Panna cotta mit Waldbeeren*  
*Panna cotta with berries*

**Tiramisù** Fr. 9.50

**Crêpes con zucchero a velo** Fr. 5.90  
*Crêpes alla nutella + Fr.1.50*  
*Crêpes alla frutta + Fr.2.00*

**Waffles con zucchero a velo** Fr. 5.90  
*Waffles alla nutella + Fr.1.50*  
*Waffles alla frutta + Fr.2.00*

**Carta gelati Mövenpick**  
*Mövenpick Glace Karte*  
*Mövenpick Ice-cream*

