

Gli Antipasti

- ✓ **Minestrone Ticinese con Crostini di Pane** Fr. 10.50
Typische Tessiner Suppe "Minestrone" mit Croutons
Typical Ticino soup "Minestrone" with dried bread croutons
- ✓ **Insalata Verde di Stagione** Fr. 8.50
Blattsalate / Lettuce salad
- ✓ **Insalata Mista la "Caverna degli Dei"** Fr. 9.50
Gemischter Salat / Mixed salad
- ✓ **Caprese con battuta di Pomodorini Cherry e Crema al Basilico** Fr. 16.50
Mozzarella mit frischen Cherrytomaten und Basilikumcreme
Cherry Tomatoes with Mozzarella Cheese and delicious basilcream
- ✓ **Bruschette al Pomodoro** Fr. 8.50
Tomatenbruschetta / Tomato bruschetta
- 🇮🇹 **Salumi Tipici del Ticino** Fr. 27.50
Ausgesuchte Tessineraufschnitt - Spezialitäten serviert mit eingelegtem Gemüse
Cold plate of selected Ticino meat specialities served with pickles
- ✓ 🇮🇹 **Delizia di Formaggi del Ticino (servita con mela, miele e noci)** Fr. 24.50
Delikate Käseplatte aus traditionellen Käseereien serviert mit Apfel, Honig und Walnüsse
Cold plate of selected Ticino cheese specialities served with apple, honey and nuts
- 🇮🇹 **Tagliere misto di Salumi e di Formaggi del Ticino** Fr. 29.50
Gemischter Käse und Aufschnitt Platte / Mixed cheese and slices plate
- Novità / Neu / New**
- Carpaccio affumicato di Black Angus con Burro aromatizzato** Fr. 19.50
Geräuchertes Black Angus Carpaccio mit Kräuterbutter
Smoked Black Angus Carpaccio with flavoured butter
- Insalata di Polipo con Fragole e Ridotto d'Aceto Balsamico I.G.P.** Fr. 21.50
Oktopus Salat mit Erdbeeren verfeinert mit Aceto Balsamico I.G.P.
Octopus salad with strawberries and Balsamic vinegar I.G.P.
- Salmone marinato agli agrumi con Maionese di Pesce e Lamponi** Fr. 19.50
Lachs mit feinem Citrusmarinade, serviert mit Fischmayonnaise und Himbeeren
Citrus fruit marinated Salmon served with fish mayonnaise and raspberries
- Tartare di Manzo classica con cuore di Burrata DOP.** Fr. 17.50
Classischer Rindstartar mit Burrata DOP Käse
Beef tartare mit Burrata DOP cheese

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 Parmesancheese slices
- ✓ **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
- Scialatielli con Vongole e Limone** Fr. 22.50
Scialatielli Pasta mit Muscheln und Zitrone
Scialatielli pasta with clams and lemon
- 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
- ✓ **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

Mezza porzione: riduzione Fr.4.- dal prezzo normale

Halbe Portion: Fr.4.- Reduktion auf dem normalem Preis


Gli Spaghetti

- ✓ **Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino** Fr. 17.50
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini
Spaghetti with garlic, olive oil and chilli pepper
- Spaghetti alla Bolognese** Fr. 20.50
Spaghetti mit feinem Rindfleischragout
Spaghetti with delicious beef stew
- Spaghetti alla Carbonara** Fr. 22.50
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
Sämiges 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
- Risotto con Pancetta Croccante al profumo di Tartufo** Fr. 21.50
Sämiges Risotto mit knusprigem Speck und aromatisiertem Trüffel
Creamy Risotto with crispy bacon and truffle aroma

La Polenta

- ✓  **Polenta con salsa al gorgonzola e funghi porcini** Fr. 21.50
Feine Polenta mit Gorgonzola und Steinpilzen
Polenta with gorgonzola and porcini mushrooms

Secondi piatti

-  **Coniglio alla Cacciatora 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
- Polpo croccante accompagnato da verdure alla Piastra** Fr. 28.50
Knusprige Oktopus auf einem Erbsencreme und Kartoffeln aus der Pfanne
Crispy octopus on creamy peas served with roasted potatoes
- Filetto d'Orata Patate e Nocciole cotto in Vasocottura** Fr. 27.50
Goldbrassefilet mit feinem Kartoffel und Haselnüsse gebacken im Glastopf
Orata fillet with tasty potatoes and hazelnuts in cooking pot



Menu Bambini

Kindermenü

Spaghetti al pomodoro
Spaghetti mit Tomatensauce
Spaghetti with tomato sauce

Fr. 14.00 *

Pizza margherita o prosciutto
Pizza Margherita oder mit Schinken
Pizza Margherita or with Ham

Fr. 12.00 *

Chicken Nuggets con patatine fritte
Chicken Nuggets mit Pommes Frites
Chicken Nuggets with French fries

Fr. 14.00 *

Bastoncini di pesce impanati con patatine fritte
Panierte Fischstäbchen mit Pommes Frites
Breaded fish sticks with French fries

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!
Guten Appetit!

Dessert fatti in casa Eigenproduktion Dessert

Crostata con Confettura e Gelato mantecato Fr.7.90
Mürbeteigkuchen mit Marmelade und Eiscreme
Homemade jam tart with ice cream

Torta “fantasia dello Chef” Fr.8.90
Kuchen nach Fantasie des Chefs
Chef’s fantasy cake

Panna cotta con frutti di bosco Fr. 9.90
Panna cotta mit Waldbeeren
Panna cotta with berries

Tiramisù Fr. 9.90

Crêpes con zucchero a velo + pallina gelato Fr. 8.90
Supplemento Nutella + Fr.1.50
Supplemento frutti di bosco + Fr.2.00

Carta gelati Mövenpick
Mövenpick Glace Karte
Mövenpick ice cream

