

# Gli Antipasti

- ✓ **Zuppa di Verdura con Crostini di Pane aromatizzati** Fr. 14.90  
*Gemüsesuppe verfeinert mit aromatisierten Brotkrümmel*  
*Vegetable Soup with aromatic bread toasts*
- ✓ **Insalata Verde di Stagione** Fr. 8.90  
*Blattsalate / Lettuce salad*
- ✓ **Insalata Mista la “Caverna degli Dei”** Fr. 9.90  
*Gemischter Salat / Mixed salad*
- ✓ **Caprese di Bufala con Pomodorini Cherry e Crema al Basilico** Fr. 16.90  
*Frische Büffelmozzarella mit Cherrytomaten und Basilikumcreme*  
★ *Cherry Tomatoes with Mozzarella Cheese and delicious basilcream*
- ✓ **Bruschette al Pomodoro** Fr. 8.90  
*Tomatenbruschetta / Tomato bruschetta*
- 🇧🇮 **Salumi Tipici del Ticino** Fr. 27.90  
*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. 24.90  
*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 Formaggi e Salumi del Ticino** Fr. 29.90  
★ *Gemischter Käse und Tessiner Aufschnittplatte*  
*Mixed cheese and Ticino's slices plate*
- Tartare di Manzo classica con cuore di Burrata DOP.** Fr. 17.90  
★ *Classischer Rindstartar mit Burrata DOP Käse*  
*Beef tartare mit Burrata DOP cheese*
- Novità / Neu / New**
- Insalata di Polipo con Fragole e Ridotto d'Aceto Balsamico I.G.P.** Fr. 21.90  
*Oktopus Salat mit Erdbeeren verfeinert mit Aceto Balsamico I.G.P.*  
*Octopus salad with strawberries and Balsamic vinegar I.G.P.*
- Crostone di Polenta con Formaggio fuso e Speck** Fr. 18.90  
*Krokante Polenta mit Speck und feines Schmelzkäse*  
*Polenta Crostone with bacon and melted cheese*

# Primi Piatti

## Le Paste Fresche

- ✓ **Mammoli di Patate viola Burro e Noci su Crema di Gorgonzola** Fr. 19.90  
★ *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. 20.90  
*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. 21.90  
★ *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. 19.90  
*Scialatielli Pasta mit frischen Tomaten und Parmesanscheiben*  
*Scialatielli pasta with fresh tomatoes and Parmesancheese slices*
- ✓ **Scialatielli al Pesto con Filetti di Mandorle tostate** Fr. 19.90  
*Scialatielli Pasta mit Pesto und feinen gerösteten Mandeln*  
*Scialatielli pasta with basil Pesto sauce and toasted almond slices*
- Scialatielli con Code di Gambero, Pomodorini e Panure di Pane aromatizzato** Fr. 22.90  
★ *Scialatielli Pasta mit Scampis, Cherry Tomaten verfeinert mit Brotkrümmel*  
*Scialatielli pasta with scampis, cherry tomatoes and aromatic bread*
- ✓ **Delizie ripiene di Ricotta e Pomodori secchi su Crema di Pomodorini freschi** Fr. 21.90  
★ *Köstlichkeiten gefüllt mit Ricotta-Käse und getrockneten Tomaten mit feinem Tomatensauce*  
*Delicacies filled with Ricotta cheese and dried tomatoes on a fresh tomatoes cream*





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

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




## Gli Spaghetti “Selezione Rummo”

-  **Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino** Fr. 17.90  
*Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini*  
*Spaghetti with garlic, olive oil and chilli pepper*
- Spaghetti alla Bolognese** Fr. 20.90  
*Spaghetti mit feinem Rindfleischragout*  
*Spaghetti with delicious beef stew*
- Spaghetti alla Carbonara** Fr. 22.90  
*Spaghetti mit Speck, Rahm und Ei*  
*Spaghetti with bacon, cream and egg*

## I Risotti


-   **Risotto Ticinese al Merlot rosso e Zafferano** Fr. 19.90  
 *Sämiges Risotto verfeinerter mit Merlot Rotwein und Safran*  
*Creamy risotto flavoured with Merlot red wine and saffron*
-  **Risotto ai Funghi Porcini** Fr. 22.90  
*Sämiges Risotto mit Steinpilzen*  
*Creamy risotto with porcini mushrooms*

## La Polenta

-   **Polenta con salsa al gorgonzola e funghi porcini** Fr. 21.90  
 *Feine Polenta mit Gorgonzola und Steinpilzen*  
*Polenta with gorgonzola and porcini mushrooms*
- Crostone di Polenta con Formaggio fuso e Speck** Fr. 18.90  
*Krokante Polenta mit Speck und feines Schmelzkäse*  
*Polenta Crostone with bacon and melted cheese*

# Secondi piatti

 **Coniglio alla Cacciatora con Polenta** Fr. 28.90  
★ *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. 30.90  
*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. 31.90  
★ *Geschmorte Kalbshaxenschnitte in Tomaten und Gemüsesauce mit Safranrisotto*  
*Veal shank cuts braised in tomatoes and vegetables sauce, with saffron risotto*

**Polpo croccante su Crema di Patate dolci e Nocciole tostate** Fr. 29.90  
*Knuspriger Oktopus auf Süsskartoffelpuree und gerösteten Haselnüssen*  
*Crispy octopus on sweet potato cream and toasted hazelnuts*





## Novità / Neu / New 2020

### Carni Svizzere C.B.T

#### **Stinco di Maiale marinato alla Birra (1kg)**

Fr.37.90

*Schweinshaxe mariniert mit Bier (1kg)*

*Beer marinated pork Shank*

*Tempo di attesa / Wartezeit / waiting time*

*Min. 20.min.*

#### **Galletto svizzero al Cestello (500g)**

Fr.29.90

*Schweizer Hühnchen im Korb*

*Swiss chicken in the basket*

#### **Costine di Maiale alla Senape (500g)**

Fr.34.90

*Marinierte Schweinsrippen in Senfsauce*

*Pork ribs marinated in mustard sauce*



**Tutti i nostri piatti sono serviti con patate fresche e con 1 salsa a scelta**

Alle unsere Gerichte werden mit frischen Kartoffeln und 1 Sauce nach Wahl serviert

All our dishes are served with fresh potatoes and 1 sauce of your choice

#### Salse /Saucen /Sauces

Tartar

Hot BarBeCue (BBQ)

America (Mascarpone, Paprica e Aglio)



# 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 della casa Hausdesserts

**Crostata con Confettura e Gelato mantecato** Fr.11.90  
*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. 9.90  
*Supplemento Nutella + Fr.1.00*  
*Supplemento frutti di bosco + Fr.2.00*

