












Gli Antipasti

-  **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

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 Parmesan cheese 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

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





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

Torta “fantasia dello Chef”

Fr.9.90

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

