









Gli Antipasti

- ✓ **Insalata Verde di Stagione** Fr. 9.90
Blattsalate / Lettuce salad
- ✓ **Insalata Mista la “Caverna degli Dei”** Fr. 12.90
Gemischter Salat / Mixed salad
- ✓ **Zuppa del giorno** Fr. 15.90
Tages Suppe / Soup of the day
- ✓ **Caprese con battuta di Pomodorini Cherry** Fr. 16.90
*Mozzarella mit frischen Cherrytomaten
Cherry Tomatoes with Mozzarella Cheese*
- ✓ **Bruschette al Pomodoro** Fr. 9.90
Tomatenbruschetta / Tomato bruschetta
- Tagliere di Salumi** Fr. 29.90
*Ausgesuchte Aufschnitte - Spezialitäten serviert mit eingelegtem Gemüse
Cold plate of selected meat specialities served with pickles*
- ✓ **Delizia di Formaggi (servita con mela, miele e noci)** Fr. 27.90
*Delikate Käseplatte aus traditionellen Käsearten serviert mit Apfel, Honig und Walnüsse
Cold plate of selected cheese specialities served with apple, honey and nuts*
- ★ **Tagliere misto di Salumi e di Formaggi** Fr. 39.90
Gemischter Käse und Aufschnitt Platte / Mixed cheese and slices plate
- ★ **Tartare di Manzo classica 140 gr** Fr. 24.90
Classischer Rindstartar / Beef tartare

Primi Piatti

Le Paste Fresche

-  **Mammoli di Patate viola Burro e Noci su Crema di Gorgonzola** Fr. 24.90
 *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. 24.90
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. 26.90
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. 24.90
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. 24.90
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** Fr. 27.90
 **Pane aromatizzato**
Scialatielli Pasta mit Scampis, Cherry Tomaten verfeinert mit Brotkrümmel
Scialatielli pasta with scampis, cherry tomatoes and aromatic bread

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

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

Gli Spaghetti e Penne

-  **Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino** Fr. 19.90
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini
Spaghetti with garlic, olive oil and chilli pepper
- Spaghetti alla Bolognese** Fr. 23.90
Spaghetti mit feinem Rindfleischragout
Spaghetti with delicious beef stew
- Spaghetti alla Carbonara** Fr. 24.90
Spaghetti mit Speck, Rahm und Ei
Spaghetti with bacon, cream and egg
-  **Penne Fantasia dello Chef** Fr. 23.90
Special pasta of the Chef


I Risotti



-  **Risotto Ticinese allo Zafferano** Fr. 22.90
 *Sämiges Risotto verfeinerter mit Safran*
Creamy risotto flavoured with saffron
- Risotto ai Funghi Porcini** Fr. 23.90
 *Sämiges Risotto mit Steinpilzen*
Creamy risotto with porcini mushrooms
-  **Risotto con Zucca e Luganighetta** Fr. 25.90
Risotto mit Kürbis, Tessiner Wurst und getrocknete Tomaten
Creamy risotto with pumpkin, luganighetta and dried tomatoes


La Polenta

-  **Polenta con salsa al Gorgonzola e Funghi Porcini** Fr. 22.90
 *Feine Polenta mit Gorgonzola und Steinpilzen*
Polenta with gorgonzola and porcini mushrooms

Secondi piatti

 **Coniglio alla Cacciatora con Polenta** Fr. 29.90
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. 32.50
 *Geschmorte Kalbshaxenschnitte in Tomaten und Gemüsesauce mit Safranrisotto*
Veal shank cuts braised in tomatoes and vegetables sauce, with saffron risotto

Branzino in crosta di Patate Fr. 27.50
 *Wolfsbarsch mit Kartoffelkruste*
Potato crusted sea bass





Menu Bambini Kindermenü

Spaghetti al pomodoro
Spaghetti mit Tomatensauce
Spaghetti with tomato sauce

Fr. 15.00 *

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

Fr. 13.00 *

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

Fr. 15.00 *

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

Fr. 15.00 *

* 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!

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

Ceco Slovacchia – Italia

Pollo

Svizzera – Italia

Cervo

Austria – Germania – Spagna – Nuova Zelanda – Polonia

Capriolo

Austria – Repubblica Ceca – Germania – Polonia – Nuova Zelanda

Cinghiale

Austria – Repubblica Ceca – Germania – Ungheria – Olanda - Polonia

Provenienza Pesce

Pesce

Spagna – Italia - Vietnam – Norvegia

Informazioni riguardanti le allergie

Dettagli sulle sostanze che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate sono ottenibili dal personale di servizio.

Dessert

Sfumatura ai tre Cioccolati

Drei Schokoladennuancen

Three chocolate nuances

Fr.12.90

Semifreddo al Limone di Sorrento IGP

Semifreddo mit Sorrento-Zitrone IGP

Semifreddo with Sorrento lemon IGP

Fr. 12.90

Torta “fantasia dello Chef”

Kuchen nach Fantasie des Chefs

Chef's fantasy cake

Fr. 8.90

★ Panna cotta con Frutti di Bosco

Panna cotta mit Waldbeeren

Panna cotta with berries

Fr. 9.90

★ Tiramisù

Fr. 9.90

Carta gelati Mövenpick

Mövenpick Glace Karte

Mövenpick ice cream

★ Fatto in casa / Hausgemacht / Home made



Scialatielli



Paccheri



**Mammoli di
Patate viola**

