

SOAVE 70

INSALATE

CHF CHF
picc. porz. porz.

Insalata verde <i>Grüner Salat</i> <i>Salade verte</i> <i>Green Salad</i>		7.50
Insalata mista <i>Gemischter Salat</i> <i>Salade mixte</i> <i>Mixed salad</i>		8.50
Insalata di pomodorini, mozzarella di bufala e gocce di olio al basilico <i>Cherrytomatensalat mit Büffelmozzarella und Basilikumöl-Tropfen</i> <i>Salade de tomates cerises, mozzarella de bufflonne et gouttes d'huile au basilic</i> <i>Cherry tomatoes salad, buffalo mozzarella and basil olive oil</i>	13.00	17.00
Insalata di formentino con uvetta, frutta secca, petto di pollo alla griglia e vinegretta all'aceto balsamico di Modena <i>Nüsslisalat mit Rosinen, getrockneten Früchten, grilliertem Pouletbrüstchen an Balsamicodressing aus Modena</i> <i>Salade de formentino avec raisins secs, fruits secs, poitrine de poulet à la grille et vinegrette au vinaigre balsamique de Modena.</i> <i>Formentino salad with raisin, dried fruits, grilled chicken breast and Modena balsamic vinegar</i>		21.00

ANTIPASTI

Salumi Ticinesi con cetriolini e cipolle borettana <i>Tessiner Aufschnitt mit Gewürzgurken und Borettana-Zwiebeln</i> <i>Charcuterie tessinoise avec cornichons et oignons borettana</i> <i>Local cold cuts platter (ticinese) with pickles and borettana onions</i>	19.50	26.00
Tartara di manzo con toast e burro <i>Rindstartar mit Toast und Butter</i> <i>Tartare de bœuf avec toasts et beurre</i> <i>Beef tartare with toasts and butter</i>	19.50	26.00
Verdure miste alla griglia e tomino tiepido <i>Gemischte Gemüse vom Grill mit lauwarmen Tomino-Käse</i> <i>Légumes mixtes à la grille et « tomino » tiède</i> <i>Grilled mixed vegetables and warm « tomino »</i>	13.50	17.50

SOAVE 70

MINESTRE

Zuppa del giorno	7.50
<i>Tagessuppe</i>	
<i>Soupe du jour</i>	
<i>Soup of the day</i>	
Minestrone alla Ticinese	8.50
<i>Hausgemachte Gemüsesuppe nach Tessiner Art</i>	
<i>Soupe de légumes (minestrone) à la tessinoise</i>	
<i>Ticinese vegetable soup (minestrone)</i>	

PRIMI PIATTI

Paccheri ai funghi porcini con scaglie di pecorino Sardo	15.00	19.50
<i>Paccheri mit Steinpilzen und sardischen Pecorino-Käse-Spänen</i>		
<i>Paccheri aux ceps avec des éclats de « pecorino » de Sardaigne</i>		
<i>Paccheri with « porcini » mushrooms and « pecorino » cheese from Sardegna</i>		
Tagliatelle al ragù di manzo	13.50	17.50
<i>Tagliatelle mit Rindsragout</i>		
<i>Tagliatelle à la bolognaise</i>		
<i>Tagliatelle Bolognese</i>		
Pennette al salmone, crema, pomodoro ed erba cipollina	13.50	17.50
<i>Pennette mit Lachs, Rahm, Tomaten und Schnittlauch</i>		
<i>Pennette au saumon, crème, tomates et ciboulette</i>		
<i>Pennette with salmon, cream, tomatoes and chives</i>		
 Gnocchi di patate e zafferano con pomodorini e luganighetta	14.00	18.50
<i>Kartoffelklob an Safran mit Cherrytomaten und Tessiner Wurst Luganighetta</i>		
<i>« Gnocchi » de pommes de terre et safran avec tomates cerises et « luganighetta »</i>		
<i>Potatoes « gnocchi » with saffron, cherry tomatoes and « luganighetta »</i>		
 Risotto ai funghi porcini	16.50	22.00
<i>Risotto mit Steinpilzen</i>		
<i>Risotto aux ceps</i>		
<i>Risotto with porcini mushrooms</i>		
Risotto al parmigiano con pesce persico, burro e salvia		26.50
<i>Parmesan Risotto mit Barschfilet und Butter und Salbei sauce</i>		
<i>Risotto au parmesan avec filets de perche, beurre e sauge</i>		
<i>Parmesan risotto with perch fish, butter and sage</i>		

SOAVE 10

CARNE

	Rösti di patate con bratwurst di vitello e salsa alle cipolle	19.50
	<i>Rösti mit kalbratwurst und Zwiebeln Sauce</i>	
	<i>Rösti de pommes de terre avec bratwurst de veau e sauce aux oignons</i>	
	<i>Potatoes « rösti » with veal bratwurst sausage and onion sauce</i>	
	Brasato di manzo con polenta Ticinese	21.00 27.50
	<i>Rindsschmorbraten mit Tessiner Polenta</i>	
	<i>Viande braisée avec polenta tessinoise</i>	
	<i>Pot roast meet with ticinese polenta</i>	
	Ossobuco di vitello con polenta Ticinese	29.50
	<i>Kalbsossobuco mit Tessiner Polenta</i>	
	<i>Ossobuco de veau avec polenta tessinoise</i>	
	<i>Veal ossobuco with ticinese polenta</i>	
	Coscia di consiglio in umido con polenta Ticinese	25.00
	<i>Geschmorte Kaninchenkeule mit Tessiner Polenta</i>	
	<i>Cuisse de lapin avec polenta tessinoise</i>	
	<i>Stewed rabbit leg with ticinese polenta</i>	
	Rösti di patate alla zurighese con il suo sminuzzato	32.00
	<i>Rösti nach zürcher Art</i>	
	<i>Rösti de pommes de terre avec émincée à la zurichoise</i>	
	<i>Potatoes rösti with sliced veal Zürich style</i>	
	Paillard di vitello con patate al rosmarino e verdure	38.50
	<i>Kalbsschnitzel mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse</i>	
	<i>Paillard de veau avec pommes de terre au romarin et légumes</i>	
	<i>Veal paillard with rosemary potatoes and vegetables</i>	
	Tagliata di manzo al Merlot e pepe della Valle Maggia con patate novelle e verdure di stagione	39.50
	<i>Rindsentrecôte an Merlot und Pfeffer aus dem Maggiatal dazu Neukartoffeln und Saisongemüse</i>	
	<i>Viande de bœuf tranchée au vin Merlot et poivre de la Valle Maggia avec pommes de terre nouvelles et légumes de saison</i>	
	<i>Merlot wine and Valle Maggia pepper sliced (tagliata) beef with new potatoes and seasonal vegetables</i>	

SOAVE 70

PIZZE

MARINARA	11.50	13.50
Pomodoro, aglio e basilico		
Tomaten, Knoblauch und Basilikum		
Tomates, ail et basilic		
Tomatoes, garlic and basil		
MARGHERITA	12.50	14.50
Pomodoro, mozzarella e basilico		
Tomaten, Mozzarella und Basilikum		
Tomates, mozzarella et basilic		
Tomatoes, mozzarella and basil		
NAPOLI	14.00	16.00
Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe e basilico		
Tomaten, Mozzarella, Kappern, Sardellen und Basilikum		
Tomates, mozzarella, câpres, anchois et basilic		
Tomatoes, mozzarella, capers and basil		
FUNGHI	14.50	16.50
Pomodoro, mozzarella, funghi e basilico		
Tomaten, Mozzarella, Champignons und Basilikum		
Tomates, mozzarella, champignons et basilic		
Tomatoes, mozzarella, mushrooms and basil		
PUGLIESE	14.50	16.50
Pomodoro, mozzarella, cipolla, olive nere e basilico		
Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, schwarze Oliven und Basilikum		
Tomates, mozzarella, oignons, olives noires et basilic		
Tomatoes, mozzarella, onions, black olives and basil		
PROSCIUTTO	15.00	17.00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e basilico		
Tomaten, Mozzarella, Schinken und Basilikum		
Tomates, mozzarella, jambon cuit et basilic		
Tomatoes, mozzarella, boiled ham and basil		
VEGETARIANA	15.50	17.50
Pomodoro fresco, mozzarella, zucchini, melanzane e peperoni		
Frische Tomaten, Mozzarella, Zucchini, Auberginen und Peperoni		
Tomates fraîches, mozzarella, courgettes, aubergines et poivons		
Fresh tomatoes, mozzarella, marrows, eggplant and bell peppers		
GORGONZOLA	15.50	17.50
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola e basilico		
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola und Basilikum		
Tomates, mozzarella, gorgonzola et basilic		
Tomatoes, mozzarella, gorgonzola cheese and basil		

SOAVE 10

PROSCIUTTO E FUNGHI	15.50	17.50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignon e basilico		
Pomodoro, Mozzarella, Schinken, Champignons und Basilikum		
Tomates, mozzarella, jambon cuit, champignons et basilic		
Tomatoes, mozzarella, boiled ham, mushrooms and basil		
PARMIGIANA	15.50	17.50
Pomodoro fresco, mozzarella, melanzane, scaglie di Grana e basilico		
Frische Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Granaspäne und Basilikum		
Tomate fraîche, mozzarella, aubergines, éclats de Grana et basilic		
Fresh tomatoes, mozzarella, eggplant, Grana flakes and basil		
DIAVOLA	16.50	18.50
Pomodoro, mozzarella, salame piccante, olive nere, cipolle e basilico		
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, schwarze Oliven, Zwiebeln und Basilikum		
Tomates, mozzarella, salami piquant, olives noires, oignons et basilic		
Tomatoes, mozzarella, spicy salami, black olives, onions and basil		
QUATTRO STAGIONI	17.00	19.00
Pomodoro, mozzarella, champignon, prosciutto cotto, carciofi, peperoni e basilico		
Tomaten, Mozzarella, Champignons, Schinken, Artischocken, Peperoni und Basilikum		
Tomates, mozzarella, champignons, jambon cuit, artichauds, peperoni et basilic		
Tomatoes, mozzarella, mushrooms, boiled ham, artichokes, peperoni and basil		
QUATTRO FORMAGGI	17.50	19.50
Pomodoro, mozzarella, Fontina, Zola, Grana Padano e basilico		
Tomaten, Mozzarella, Fontina – und Zola – Käse, Grana Padano und Basilikum		
Tomates, mozzarella, fromages Fontina et Zola, Grana Padano et basilic		
Tomatoes, mozzarella, Fontina and Zola cheese, Grana Padano and basil		
CALZONE		19.50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignon, uovo e basilico		
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Ei und Basilikum		
Tomates, mozzarella, jambon cuit, champignons, oeuf et basilic		
Tomatoes, mozzarella, boiled ham, mushrooms, egg and basil		
BUFALINA	19.00	21.00
Pomodoro, mozzarella di bufala e basilico		
Tomaten, Büffelmozzarella und Basilikum		
Tomates, mozzarella de bufflonne et basilic		
Tomatoes, buffalo mozzarella and basil		
MASCARPONE	22.50	24.50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, mascarpone, rucola e basilico		
Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Mascarpone, Rucola und Basilikum		
Tomates, mozzarella, jambon cru, mascarpone, roquette et basilic		
Tomatoes, mozzarella, raw ham, mascarpone, rocket salad and basil		

SOAVE 10

Incl. 8% IVA / Inkl. 8% MwSt.

Provenienza delle carni / Fleischherkunft

Manzo / Rind / Boeuf / Beef	CH / IT
Coniglio / Kaninchen / Lapin / Rabbit	CH
Vitello / Kalb / Veau / Veal	CH
Maiale / Schwein / Porc / Pork	CH