

ANTIPASTI

INSALATA MISTA DAL BUFFET

*Gemischter Salat vom Buffet
Salade mêlée du buffet*

*piccola Fr. 12.--
grande Fr. 16.--*

INSALATA DI ASPARAGI, CARCIOFI E GAMBERONI SELVATICI

OLIO DI OLIVA LIGURE E LIMONE

Fr. 25.--

*Spargel- und Artischocken-Salat mit Riesenkrevetten, Zitrone und Olivenöl
Salade d'asperges et artichauts aux crevettes géantes, huile d'olive citron*

CARPACCIO DI TROTA SALMONATA DAL CERESIO (CRUDA)

Fr. 20.--

AL BASILICO E OLIO D'OLIVA LIGURE

*Frische Lachsforelle mit Basilikum mariniert (roh)
Carpaccio de truite saumonée au basilic (crue)*

BOCCONCINI DI CONIGLIO SCOTTATI CON INSALATINE

Fr. 22.--

ACETO DI SHERRY, CERFOGLIO OLIO D'OLIVA SICILIANO

*Kaninchensalat mit Kerbel
Salade de lapin au cerfeuil*

SCALOPPINE DI LUCCIOPERCA TIEPIDE CON INSALATINE,

ACETO BALSAMICO E OLIO D'OLIVA TOSCANO

Fr. 25.--

*Zanderfilets-Salat an Balsamico-Essig und Olivenöl
Salade de sandre au vinaigre « Balsamico » et huile d'olive*

INSALATA DI ASTICE SELVATICO (Canada) CON ARANCIA,

Fr. 34.--

POMPELMO E VINAIGRETTE ALL'ACETO DI LAMPONI

*Hummer-Salat (Wildfang) mit Orange, Grapefruit und Himbeeressig
Salade de Homard à l'orange, pamplemousse e vinaigre de framboises*

BRODI E ZUPPE

BRODO DI CODA DI BUE

Fr. 12.--

*Klare Ochsenschwanzsuppe
Oxtail clair en tasse*

MINISTRONE ALLA TICINESE

Fr. 10.--

Minestrone

VELLUTATA DI ASPARAGI VERDI CON MANDORLE TOSTATE

Fr. 12.--

*Spargelcremesuppe mit Mandeln
Velouté d'asperges aux amandes*

PRIMI PIATTI E PIATTI SENZA CARNE

* QUESTA PASTA È FATTA IN CASA

Diese Teigwaren sind hausgemacht / ces pâtes sont faites maison

* **TORTELLONI ALLA RICOTTA AL PESTO DI RUCOLA** Fr. 15.50 Fr. 20.--

Tortelloni mit Quarkfüllung an "Pesto di Rucola"

Tortelloni au séré et épinards au « pesto di rucola »

* **RAVIOLI DI CARNE ALLA PANNA E NOCI** Fr. 15.50 Fr. 20.--

Ravioli mit Fleischfüllung an Nuss-Sauce

Ravioli farcis de viande aux noix

* **PAGLIA E FIENO AI CARCIOFI E ASPARAGI** Fr. 15.50 Fr. 20.--

Weisse und grüne Nudeln mit Artischocken und Spargeln

Nouilles en deux couleurs avec artichauts et asperges

SPAGHETTI ALL'AGLIO, OLIO E PEPERONCINO Fr. 12.-- Fr. 18.--

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, Paprikaschoten

Spaghetti avec ail, huile et poivrons

SFOGLIATINA DI ASPARAGI CON VELLUTATA AL CERFOGLIO Fr. 20.--

Spargeln im Blätterteig

Feuilletée aux asperges

ASPARAGI AL PARMIGIANO O CON SALSA MAIONNESE Fr. 20.--

Spargeln mit Parmesan oder Mayonnaise

Asperges au parmesan ou sauce mayonnaise

RISOTTO CARNAROLI AL PARMIGIANO

MANTECATO NELLA SUA FORMA min. 2 pers. / p.p. Fr. 18.-- Fr. 24.--

Risotto Carnaroli im Parmesankäselaib

Risotto Carnaroli au parmesan dans sa forme

SPECIALITÀ DI PESCE

FILETTI DI PERSICO DEL CERESIO ALLA SALVIA **Fr. 36.--**

VERDURE GRIGLIATE / Grilliertes Gemüse / Légumes grillés

Eglifilets vom Luganer-See an Salbei

Filets de perche du lac de Lugano à la sauge,

SCALOPPINE DI TROTA SALMONATA ALLA GRAPPA E SULTANINE **Fr. 36.--**

RISO ALLA CREOLA / Kreolenreis / Riz créole

Lachsforellen-Schnitzel an Grappa - Sauce und Weinbeeren

Escalopes de truite saumonée à la grappa et raisins secs

TRANCIO DI LUCCIOPERCA DEL CERESIO AI SEMI DI SESAMO

CARCIOFI E SUGO SPEZIATO **Fr. 36.--**

RISO VENERE / "Venere"- Reis / Riz "Venere"

Zander-Schnitte (vom Luganer-See) an Sesam, Artischocken und pikanter Sauce

Tranche de sandre (lac de Lugano) au sésame, artichauts et sauce piquante

FILETTI DI ROMBO CON SALSA AI PISTILLI DI ZAFFERANO

E ZENZERO, PAGLIA E FIENO **Fr. 45.--**

Steinbutt-Filets an Safranfäden und Ingwer-Sauce, Nudeln

Filets de turbot, sauce aux pistils de safran e gingembre, nouilletes

SPIEDINO DI GAMBERONI SELVATICI E CAPPESANTE

AL BURRO E ERBE AROMATICHE **Fr. 44.--**

GRATIN DI PATATE / Kartoffelgratin / gratin dauphinois

Riesenkrevetten (Wildfang) und Jakobsmuscheln-Spiess an Kräutersauce

Brochette de crevettes (sauvages) et coquilles S. Jaques aux fines herbes

VEGETARIANO

MILLEFOGLI DI TOFU AI CARCIOFI, RISO VENERE **Fr. 30.-**

Tofu-Schnitte mit Artischocken, Venere-Reis

Millefeuilles de tofu aux artichauts, riz Venere

TORTINO DI QUINOA E RICOTTA CON ASPARAGI, SEDANO **Fr. 32.--**

E SUGO SPEZIATO

Quinoa und Spargel Törtchen, Sellerie und pikanter Sauce

Paupiette di quinoa et asperges, sellerie et sauce piquante

SPECILITÀ DI CARNE

SCALOPPINE DI VITELLO AGLI ASPARAGI SALSA CARCIOFI

TAGLIATELLE VERDI

Fr. 36.--

Kalbsschnitzel mit Spargeln und Artischockensauce, grüne Nudeln

Escalopes de veau aux asperges et sauce artichauts nouilles vertes

SALTIMBOCCA AL MARSALA

Fr. 38.--

RISOTTO CARNAROLI ALLA MILANESE

Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei, Risotto

Escalopes de veau à la sauge et jambon cru, risotto au safran

LOMBATA DI AGNELLO IN CROSTA DI MIELE E ERBE AROMATICHE

Fr. 38.--

GRATIN DI PATATE

Lammfilet in Honig-Kräuterkruste, Kartoffelgratin

Filet d'agneau en croûte de miel et herbes aromatiques, gratin dauphinois

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA

Fr. 42.--

Rindsfilet vom Grill / Filet de boeuf grillé

BURRO CAFE DI PARIS

+ Fr.

2.--

IN MANTO DI SENAPE IN GRANI E PEPE DELLA VALLE MAGGIA

+ Fr

4.--

CON SALSA CASCADE (a base di ketchup)

+ Fr.

7.--

GRATIN DI PATATE O CROCHETTE DI POLENTA O RISO

Kartoffelgratin, Polenta-kroketten oder Reis

Gratin dauphinois, croquettes de maïs ou riz

CHATEAUBRIAND, SAUCE BEARNAISE

2 pers.

Fr.

110.--

GRATIN DI PATATE E VERDURE ASSORTITE

Doppeltes Rindsfilet mit Bearnaisesauce, Gemüse und Kartoffelgratin

Chateaubriand, sauce béarnaise, légumes et gratin dauphinois

CUCINA MALCANTONESE

SMINUZZATO DI SELLA DI CONIGLIO ALLA SALVIA

Fr. 34. —

PAGLIA E FIENO

Geschnetzeltes Kaninchen-Filets an Salbei, Nudeln

Emincé de filets de lapin a la sauge, nouilletes

OSSO BUCO DI VITELLO GREMOLATA, TAGLIOLINI

Fr. 34.--

Kalbs „Osso Buco“ Gremolata mit Nudeln

Osso buco de veau Gremolata avec nouillestes