



Hotel Ristorante Pizzeria



www.algiardinetto.ch

LE PROPOSTE DEL PIZZAIOLO

*: pizza senza glutine, supplemento per pizza

Fr. 3.50

PIZZA ESTIVA

Fr. 22.00

POMODORO, MOZZARELLA E DOPO COTTURA INSALATA FINE,

PROSCIUTTO CRUDO, POMODORINI CHERRY E RIDUZIONE AL BALSAMICO

Tomate, mozzarella et après cuisson, salade fine, jambon cru, tomates cerises et réduction balsamique

Tomaten, Mozzarella und nach dem backen, fein geschnittener Salat, Rohschinken, Cherry-Tomaten und Balsamico-Reduktion

PIZZE CLASSICHE

MARGHERITA

Pomodoro, mozzarella

Tomaten, Mozzarella

Tomate, mozzarella

Fr. 14.00



PROSCIUTTO

Pomodoro, mozzarella e prosciutto

Tomaten, Mozzarella und Schinken

Tomate, mozzarella et jambon

Fr. 16.00

FUNGHI

Pomodoro, mozzarella e funghi

Tomaten, Mozzarella und Champignons

Tomate, mozzarella et champignons

Fr. 16.00

PROSCIUTTO E FUNGHI

Pomodoro, mozzarella, prosciutto e funghi

Tomaten, Mozzarella, Schinken und Champignons

Tomate, mozzarella, jambon et champignons

Fr. 17.00

PADRINO

Pomodoro, mozzarella, prosciutto e gorgonzola

Tomaten, Mozzarella, Schinken und Gorgonzola

Tomate, mozzarella, jambon et gorgonzola

Fr. 17.00

VEGETARIANA

Pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, carote, spinaci e peperoni

Tomaten, Mozzarella, Zucchini, Auberginen, Karotten, Spinat und Peperoni

Tomate, mozzarella, courgettes, aubergines, carottes, épinards et poivrons

Fr. 18.00

RICARDO

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo ticinese noci e gorgonzola

Tomaten, Mozzarella, Tessiner-Rohschinken, Nüsse und Gorgonzola

Tomate, mozzarella, jambon cru tessinois, noix et gorgonzola

Fr. 23.00

QUATTRO STAGIONI

Fr. 18.00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, peperoni e carciofi
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Peperoni und Artischocken
Tomate, mozzarella, jambon, champignons, poivrons et artichauts

QUATTRO FORMAGGI

Fr. 19.00

Pomodoro, mozzarella, formaggi
Tomaten, Mozzarella, Käse
Tomate, mozzarella, fromages

TICINESE

Pomodoro, mozzarella, luganighetta e formaggella bianca
Tomaten, Mozzarella, Luganighetta und Formaggella
Tomate, mozzarella, luganighetta et formaggella



Fr. 18.00

DELLA CASA

Fr. 22.00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo ticinese mascarpone e pomodori cherry
Tomaten, Mozzarella, Tessiner-Rohschinken, Mascarpone und Cherry-Tomaten
Tomate, mozzarella, jambon cru tessinois, mascarpone et tomates cherry

CALZONE

Fr. 18.50

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi e uovo
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons und Ei
Tomate, mozzarella, jambon, champignons et oeuf

HAWAI BEACH

Fr. 17.00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto e ananas
Tomaten, Mozzarella, Schinken und Ananas
Tomate, mozzarella, jambon et ananas

TONNO E CIPOLLE

Fr. 18.00

Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolle
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln
Tomate, mozzarella, thon et oignons



LYLY

Fr. 19.00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, spinaci, peperoni, mascarpone e cipolle
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Spinat, Peperoni, Mascarpone und Zwiebeln
Tomate, mozzarella, jambon, épinards, poivrons, mascarpone et oignons

ITALIA

Fr. 17.50

Pomodoro, mozzarella, mascarpone e rucola
Tomaten, Mozzarella, Mascarpone und Rauken
Tomate, mozzarella, mascarpone et roquette

GIARDINETTO

Fr. 21.00

mozzarella, porcini, pomodoro a fette cotto, rucola e grana
Mozzarella, Steinpilze, frische Tomaten gekocht, Rauken und Grana-Käse
Mozzarella, bolets, tomate fraiche cuite, roquette et grana

PIZZO DI CLARO

Fr. 19.00

Pomodoro, mozzarella, ricotta, noci e gorgonzola
Tomaten, Mozzarella, Quark, Baumnüssen und Gorgonzola
Tomate, mozzarella, seré, noix et gorgonzola



ROMANA		Fr. 16.50
Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe e olive Tomaten, Mozzarella, Kapern, Sardellen und Oliven <i>Tomate, mozzarella, câpres, anchois et olives</i>		
CARPACCIO		Fr. 21.50
Pomodoro, mozzarella, carpaccio di manzo, rucola e grana Tomaten, Mozzarella, Rindscarpaccio, Rauken und Grana-Käse <i>Tomate, mozzarella, carpaccio de bœuf, roquette et grana</i>		
CALABRESE		Fr. 19.00
Pomodoro, mozzarella, salame piccante, peperoni, olive e acciughe Tomaten, Mozzarella, scharfer Salami, Peperoni, Oliven und Sardellen <i>Tomate, mozzarella, salami piquant, poivrons, olives, et anchois</i>		
FRUTTI DI MARE		Fr. 19.00
Pomodoro, mozzarella e frutti di mare Tomaten, Mozzarella und Meeresfrüchte <i>Tomate, mozzarella et fruits de mers</i>		
NAPOLI		Fr. 15.50
Pomodoro, mozzarella, acciughe e olive Tomaten, Mozzarella, Sardellen und Oliven <i>Tomate, mozzarella, anchois et olives</i>		
CARBONARA		Fr. 18.00
Pomodoro, mozzarella, pancetta e uovo Tomaten, Mozzarella, Speck und Ei <i>Tomates, mozzarella, lard et œuf</i>		
VALTELLINESE		Fr. 21.00
Pomodoro, mozzarella, bresaola e grana Tomaten, Mozzarella, Bresaola und Grana-Käse <i>Tomates, mozzarella, bresaola (viande séchée) et grana</i>		
GOLOSA		Fr. 19.00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, pancetta e gorgonzola Tomaten, Mozzarella, Schinken, Speck und Gorgonzola <i>Tomates, mozzarella, jambon, lard et gorgonzola</i>		
DIAVOLA		Fr. 16.00
Pomodoro, mozzarella, salame piccante e peperoncino Tomaten, Mozzarella, scharfer Salami und Chili <i>Tomate, mozzarella, salami piquant et piments</i>		

❖ *SUPPLEMENTI PER PIZZA:*

➤ Semplici	Fr. 1.00
➤ Mascarpone / rucola / salami	Fr. 2.00
➤ Porcini / Steinpilze / <i>bolets</i>	Fr. 3.00
➤ Prosciutto crudo ticinese / Tessiner-Rohschinken / <i>Jambon cru tessinois</i>	Fr. 5.00
➤ Gamberetti o salmone affumicato	Fr. 5.00
Krevetten oder geräucherter Lachs / <i>Crevettes ou saumon fumé</i>	

LE INSALATISSIME

INSALATA IN FOGLIE

Blattsalat

Salade en feuille

Fr. 6.50

INSALATA MISTA

Gemischter Salat

Salade mêlée

Fr. 9.50



PIATTO GRANDE D'INSALATA

Grosser Salatteller

Grande assiette de salades

Fr. 18.50

SUPPLEMENTO TONNO / Thunfisch / Thon

Fr. 2.50

SERVITE CON SALSA FRANCESE o ITALIANA

Französische- oder italienische Salatsauce / *Sauce française ou italienne*

INSALATA CAPRESE

Pomodoro, mozzarella di bufala e basilico

Tomaten, Büffel-Mozzarella und Basilikum

Tomates, mozzarella de buffle et basilic

piccola porz.

Fr. 15.00

porzione

Fr. 22.50

FONDINA "AL GIARDINETTO"

Insalata di stagione con bocconcini di pollo

Salatschüssel "Al Giardinetto" mit Saison-Salat und Pouletbrustwürfel

Saladier "Al Giardinetto" avec salade de saison, poitrine de poulet en dés

Fr. 24.50

IVA INCLUSA

LA ZUPPA

MINESTRONE TICINESE

Tessiner Gemüsesuppe

Minestrone tessinoise

piccola porz
porzione

Fr. 8.00

Fr. 12.00

LE NOSTRE TARTARE

TARTARE DI MANZO SERVITO CON PANE TOSTATO, TOAST E BURRO

Rindstartar serviert mit getoastetem Brot, Toast und Butter

Tartare de bœuf servi avec pain toasté, toast et beurre



Small

Fr. 22.50

Medium

Fr. 28.50

Big

Fr. 34.00

Mega big

Fr. 39.00

TARTARE DEL PIZZAIOLO

Fr. 29.50

tartare classica servita su focaccia con sale marino e rosmarino

Klassisches Tartar serviert auf Focaccia

Tartare classique sur focaccia au sel marin et romarin

TARTARE DI MANZO "DEL NARA"

con grana e rucola, toast e burro

Rindstartar "Nara, mit Rauken und Parmesan, Toast und Butter

Tartare de bœuf "Nara", avec roquette et parmesan, toast et beurre

piccola porz. Fr. 23.50

porzione Fr. 29.50

SUPPLEMENTO PER COGNAC, WHISKY O CALVADOS

Fr. 2.50

FOCACCIA AL SALE MARINO E ROSMARINO

Fr. 8.50

IVA INCLUSA

LE DELICATEZZE DEL GIARDINETTO

CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA E PARMIGIANO

Fr. 23.00

Rinds-Carpaccio mit Rauken und Parmesan

Carpaccio de bœuf avec roquette et parmesan

SALMONE AFFUMICATO, SERVITO CON TOAST E BURRO

Geräucherter Lachs serviert mit Toast und Butter

Saumon fumé servi avec toast et beurre

piccola porz

Fr. 19.50

porzione

Fr. 27.00



SAPORI DEL TICINO IN TAVOLA

AFFETTATO TICINESE CON PRODOTTI SOLO REGIONALI

piccola porz.

Fr. 16.00

porzione

Fr. 24.00

Prosciutto crudo, salami, salametto, carne secca, pancetta e formaggio d'alpe

Tessiner Teller nur mit einheimischen Produkten hergestellt

Rohschinken, Salami, Salametto, Trockenfleisch, Speck und Alpkäse

Charcuterie tessinoise avec produits exclusivement régionaux

Jambon cru, salami, salametto, viande séchée, lard et fromage des alpes



POLENTA NOSTRANA DORATA CON TRIS DI FORMAGGI TICINESI

Fr. 22.00

Gebratene Polenta mit Tessiner Käsetrio

Polenta dorée avec trio de fromage tessinoise

RISOTTO AL MERLOT CON SALSICCIA NOSTRANA, MANTECATO ALLA FORMAGELLA DEL NANTE

Risotto an Merlot und Tessiner-Schweinswurst mit Formagella-Käse

Risotto au Merlot avec saucisse de porc et fromage tessinois



Fr. 19.80



VOGLIA DI PASTA

SPAGHETTI o PENNE

AL POMODORO

Tomatensauce

Sauce tomate

Fr. 16.50

"MAMMA ROSA"

pomodoro, panna e prosciutto

Tomatensauce Rahm und Schinken

Sauce tomate, crème et jambon

Fr. 18.50

BOLOGNESE

Fr. 19.00

RAGÙ DI SALSICCIA AI FINOCCHIETTI E POMODORO

Fr. 19.00

Wurstragout mit Fenchelsamen und Tomaten

Ragout de saucisse aux graines de fenouils et tomate

AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

Fr. 16.50

Knoblauch, Olivenöl und Pfefferschoten

Ail, huile d'olive et piments forts

SPAGHETTI GIARDINETTO

Fr. 26.50

con bocconcini di pollo, pomodoro, curry e profumati al basilico

mit Poulet Würfel, Tomaten, Curry und mit Basilikum parfümiert

aux dés de poulet, tomate, curry et parfumés au basilic

GNOCCHI

ALLA PANNA E GORGONZOLA

Fr. 19.50

mit Gorgonzola-Rahmsauce

Sauce crème et gorgonzola

AL POMODORO E BASILICO

Fr. 18.00

Tomatensauce und Basilikum

Sauce tomate et basilic

IVA INCLUSA



I NOSTRI PIATTI PREFERITI

SMINUZZATO DI VITELLO CON PORCINI

ALLA CREMA SERVITO CON RÖSTI

Kalbsgeschnetzeltes an Steinpilzrahmsauce serviert mit Rösti

Emincé de veau avec bolets à la crème, servi avec rösti

piccola porz

Fr. 28.50

porzione

Fr. 38.00



IMPANATO



“ORECCHIO D’ELEFANTE”

Impanato con patate fritte

“Elefantenohr“, Schnitzel paniert mit Pommes frites

«Oreille d’éléphant», escalope panée avec pommes frites

con carne di maiale, vom Schwein, avec viande de porc

Fr. 27.00

con carne di vitello, vom Kalb, avec viande de veau

Fr. 37.00

CORDON-BLEU DI MAIALE CON PATATE FRITTE

E VERDURA DI STAGIONE

Schweins-Cordon Bleu mit Pommes frites und Saison-Gemüse

Cordon-bleu de porc avec pommes frites et légumes de saison

Fr. 34.00

IVA INCLUSA

DALLA GRIGLIA / VOM GRILL / DU GRILL



ENTRECÔTE DI MANZO

Rinds-Entrecôte

Entrecôte de bœuf

Fr. 37.50

FILETTO DI MANZO

Rindsfilet

Filet de bœuf



Fr. 42.00

BISTECCA DI MANZO

Rindersteak

Rumpsteak

Fr. 33.00

PAILLARD DI VITELLO

Kalbs-Paillard

Paillard de veau

Fr. 36.00

PETTO DI POLLO

Pouletbrust

Poitrine de poulet



Fr. 28.00

Tutti i piatti vengono serviti con patate fritte e verdure di stagione

Alle Gerichte sind serviert mit Pommes frites und Saison-Gemüse

Tous les plats sont servis avec pommes frites et légumes de saison

Supplemento burro alle erbe

Kräuterbutter

Beurre aux fines herbes

Fr. 2.00

PESCE / FISCH / POISSON



MISTO DI PESCE (Gamberoni, orata, branzino e salmone) Fr. 38.00
Gemischter Fischteller (Riesenkrevetten, Goldbrase, Seewolf und Lachs)
Mixte de poissons (Crevettes géantes, dorade, loup de mer et saumon)

CODE DI GAMBERONI ALLA GRIGLIA piccola porz Fr. 27.50
Riesenkrevetten vom Grill porzione Fr. 36.50
Crevettes géantes grillées

TRANCIO DI SALMONE Fr. 30.00
Lachstranche
Tranche de saumon

FILETTI DI BRANZINO Fr. 29.00
Seewolf-Filets
Filets de loup de mer



FILETTI DI ORATA Fr. 28.00
Goldbrasen-Filets
Filets de dorade

Tutti i pesci vanno cotti al forno con poco olio d'oliva extravergine, sale marino e rosmarino, vengono serviti con riso e verdure di stagione

Alle Fische werden im Ofen mit wenig kaltgepressten Olivenöl, Meersalz und Rosmarin gekocht serviert mit Reis und Saison-Gemüse

Tous les plats sont cuits au four avec peu d'huile d'olive extra-vierge, sel marin et romarin, sont servis avec riz et légumes de saison

IVA INCLUSA

Le piode

***servito con: Insalata mista, patate fritte e 3 diverse salse**

serviert mit: gemischtem Salat, Pommes frites und 3 Saucen

Servi avec : Salade mêlée, pommes frites et 3 sauces



***Filetto di struzzo**

Fr. 36.00

Straussenfilet / Filet d'autruche

***Filetto di bisonte**

Fr. 59.00

Bisonfilet / Filet de bison

***Filetto di toro**

Fr. 44.00

Stierfilet / Filet de taureau

***Filetto di cavallo**

Fr. 38.00

Pferde-Filet / Filet de cheval

***Ribeye irlandese di "Blackmoran Angus Beef" Fr. 48.00**

Irländisches Rindsribeye / Ribeye irlandais

Consiglio del vino

Epicuro Riserva 2013

Salice Salento

1 dl Fr. 5.50

Bott. Fr. 37.50