



# Menu e Bevande

## **Benvenuti alla Capanna**

Nella nostra cucina usiamo principalmente ingredienti regionali e stagionali. La maggior parte dei piatti sono fatti in casa e freschi. Il motto è: „ce n'è finché ce n'è“. Su richiesta, vi informeremo volentieri sugli ingredienti che possono causare allergie o intolleranze.

Vi auguriamo un soggiorno piacevole da noi!

## **Herzlich willkommen im Alla Capanna**

In unserer Küche verwenden wir mehrheitlich regionale und saisonale Zutaten. Die meisten unserer Speisen sind hausgemacht und frisch. Es gilt: „es hat solange es hat“. Wir informieren Sie auf Wunsch gerne über Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Wir wünschen Ihnen eine genussvolle Zeit bei uns!

## **Peter Heidelberger & Barbara Fot**

Fleischdeklaration: Kalbfleisch, Rindfleisch, Schweinefleisch, Geflügel – Schweiz. Wild – Schweiz/Europa.  
Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7,7% MwSt.

Dichiarazione di carne: vitello, manzo, maiale, pollame – Svizzera. Selvaggina – Svizzera/Europa.  
Tutti i prezzi sono in CHF, 7,7% IVA inclusa.

# Minestre & Piatti freddi

## Minestre

<b>Minestrone (vegetariano)</b> Gemüsesuppe (vegetarisch)	9.00
--	------

## Piatti freddi

	naturale	con 1/2 Büsción
<b>Insalata mista piccola</b> kleiner gemischter Salat mit/ohne Tessiner Frischkäse	7.50	12.00
<b>Insalata mista grande</b> grosser gemischter Salatteller		17.00
<b>Salametto</b> kleiner Tessiner Salami		7.50
<b>Piatto Ticinese con carne</b> Tessinerteller mit Fleisch		21.00
<b>Piatto Ticinese con carne e formaggella</b> Tessinerteller mit Fleisch und Käse		21.00
<b>Formaggella</b> Tessiner Alpkäse		8.50
<b>Büsción mucca</b> Tessiner Frischkäse von der Kuh		8.50
<b>Büsción capra</b> Tessiner Frischkäse von der Ziege		8.50

Si prega di notare anche le nostre specialità del giorno / Beachten Sie auch unsere Tagesspezialitäten

# Piatti caldi

## Gnocchi di patate fatti in casa

hausgemachte Kartoffelgnocchi

- al pomodoro 17.50  
mit Tomatensauce
- al gorgonzola 19.50  
mit Blauschimmelkäse
- al burro e salvia 17.50  
mit Butter und Salbei
- al burro e salvia con luganighe casalinga 24.50  
mit Butter und Salbei und hausgemachter Tessiner Schweinswurst

## Risotto

- al limone 16.50  
Zitronenrisotto
- ai funghi porcini 20.50  
mit Steinpilzen
- alle erbe aromatiche con luganighe casalinga 22.50  
mit Kräutern und hausgemachter Tessiner Schweinswurst

## Spaghetti

- al pomodoro 15.50  
mit Tomatensauce
- alla bolognese 18.00  
mit Rindshackfleisch

Questi piatti sono serviti tra le 11.30 e le 15.00 / Diese Gerichte servieren wir Ihnen zwischen 11.30 und 15.00 Uhr

# Dolci

<b>Semifreddo della casa</b> hausgemachtes Parfait (stagionale: limette e zafferano, cioccolato, noci) (saisonal: Limetten Safran, Schokolade, Baumnuss)	9.50
<b>Panna Cotta alla farina bóna</b> Panna Cotta aus geröstetem sehr fein gemahlenem Tessiner Mais	8.50
<b>Torta di pane</b> Traditionelle Tessiner Brottorte	6.00
<b>Torte varie</b> (vi aspetta un ricco buffet di torte) Cakes und Kuchen (es erwartet Sie ein reichhaltiges Kuchenbuffet)	4.50 - 5.50
<b>con panna / Rahmzuschlag</b>	+ 1.00
<b>Osso da mordere</b> Das Tessiner Totenbeinli	2.50
<b>Gelati diversi</b> verschiedene Glacé (Cornetto, Rakete, Magnum, Café Glacé)	2.50 - 4.50

# Bevande fredde

	<b>30cl</b> (bicc./Glas)	<b>50cl</b> (bicc./Glas)	<b>150cl</b> (bott./Fl.)
<b>Acqua minerale</b> - gasata / mit Kohlensäure - non gasata / ohne Kohlensäure	3.80	4.80	11.00
<b>Coca-Cola</b>	4.20	5.20	12.00
<b>Cola Zero</b>	4.20	5.20	12.00
<b>Shorley</b>	4.20	5.20	12.00
<b>Rivella Rosso</b>	4.20	5.20	12.00
<b>Ice Tea</b>	4.20	5.20	12.00
<b>Scioppo</b> (per Bambini 2 dl)	2.00		
<b>alla bottiglia / Flasche</b>			<b>35cl</b>
<b>Gazosa</b> - Limone, Mandarino, Lampone - Zitrone, Mandarine, Himbeer			5.00
	<b>30cl</b> (bicc./Glas)	<b>50cl</b> (caraffa)	<b>100cl</b> (caraffa)
<b>Acqua del rubinetto / Leitungswasser</b>	1.50	2.50	4.00

# Bevande calde

Caffè grande	4.20
Caffè latte (mit Milch)	4.50
Cappuccino	4.90
Espresso	3.50
Espresso machiato (mit Milch)	3.70
Espresso Doppio (doppelter Espresso)	5.30
Espresso Coretto (Grappa, Sambucca, Cognac)	4.70
Caffè alla Capanna (alcolico, alkoholisch)	7.50
Tè / Infusioni diversi	3.60
(menta, fiori di tiglio, rosa canina, verbena, camomilla, erbe, nero, verde) (Pfefferminz, Lindenblüten, Hagebutten, Eisenkraut, Kamille, Kräuter, Schwarztee, Grüntee)	
Ovomaltina calda / fredda (warm / kalt)	4.50
Cioccolata calda / fredda (warm / kalt)	4.50

# Birre & Sidri

	Quantità	Prezzo
<b>Birre</b>		
<b>Boxer Old</b> Swiss Lager in der Bügelflasche 5.0% frizzante e leggero / prickelnd und leicht	33cl/50cl	5.20/6.80
<b>CHOPFAB Amber</b> American Red Ale 5.2% aromatico e aspro / aromatisch und feinherb	33cl	5.60
<b>Boxer Brunette</b> Bavarian Dark 5.2% caramellato e arrotondato / karamellig und rund	33cl	5.60
<b>Schneider Weisse</b> das Originale – Weizenbier 5.4% forte e tradizionale / kraftvoll und traditionell	50cl	7.50
<b>Leermond</b> analcolico e corposo / alkoholfrei und vollmundig	33cl	5.60
<b>Sidri</b>		
<b>Möhl Saft chiaro speciale</b> Klarer Apfelwein 4.0% i piedi per terra e fresco / bodenständig und frisch	50cl	6.00
<b>Möhl Saft chiaro speciale (analcolico)</b> Klarer Apfelwein (alkoholfrei) i piedi per terra e fresco / bodenständig und frisch	50cl	6.00



# Aperitivi

	Alcool	Quantità	Prezzo
San Bitter (analcolico / alkoholfrei)		10cl	4.00
Crodino (analcolico / alkoholfrei)		10cl	4.00
Spritz bianco gespritzter Weisser		20cl	5.50
Aperol Spritz con vino bianco / mit Weisswein		20cl	7.50
Hugo con vino bianco / mit Weisswein		20cl	7.50
Campari Soda	10.0%	9.8cl	7.50
Cynar	16.5%	4cl	5.50
Martini Bianco	15.0%	4cl	5.50
Fernet Branca	39.0%	4cl	5.50
Ramazotti Amaro	30.0%	4cl	5.50

# Vini Bianchi & Rosati in bottiglia

<b>Bianco Ticinese</b>	<b>10cl</b>	<b>75cl</b>
<b>Parravicini Bianco IGT 2019</b> 80% Merlot, 20% Chardonnay – Parravicini Vitivinicoltori, Corteglia <b>fruttato e fresco / fruchtig und frisch</b>	5.50	38.00
<b>Sauvignon Bianco DOC 2018/19</b> 100% Sauvignon blanc – Azienda La Costa, Novazzano <b>aromatico e persistente / aromatisch und anhaltend</b>	6.00	42.00
<b>Lansilò Merlot DOC 2019</b> 100% Merlot bianco – Cantina il Cavaliere, Contone - Gambarogno <b>vivace ed elegante / lebendig und elegant</b>	6.50	45.50
<b>Latte di Luna DOC 2018/19</b> 60% Chardonnay, 40% Merlot – Matteo Monzeglio, Taverne <b>armonioso e pieno / harmonisch und voll</b>		49.00
<b>Rosato Ticinese</b>		
<b>Delizia DOC 2019</b> 100% Merlot – Cantina il Cavaliere, Contone - Gambarogno <b>equilibrato e velutato / ausgewogen und samtig</b>	6.50	45.50

# Vini Rossi in bottiglia

<b>Rosso Ticinese</b>	<b>10cl</b>	<b>75cl</b>
<b>I trii Pin DOC 2017/18</b> 100% Merlot - Mauro Ortelli, Corteglia (70cl) <b>fruttato e armonioso / fruchtig und harmonisch</b>	6.00	40.00
<b>Sottorocchia DOC 2017</b> 86% Merlot/Cab. Franc/Cab. Sauv. -Tenuta San Giorgio, Cassina d'Agno <b>di medio corpo e equilibrato / mittelgewichtig und ausgewogen</b>	7.50	49.00
<b>Primo Ferradou IGT 2018</b> 100% Ferradou barrique -Cantina il Cavaliere, Contone - Gambarogno <b>unico e moderno / einzigartig und modern</b>		56.00
<b>Zeus DOC 2016/17</b> 100% Merlot barrique - Azienda La Costa, Novazzano <b>strutturato e complesso / strukturiert und komplex</b>		58.00
<b>Sinfonia Barrique DOC 2013/15</b> 100% Merlot barrique - Chiericati Bellinzona <b>elegante e stravagante / elegant und extravagant</b>		63.00
<b>Rompidée DOC 2016</b> 100% Merlot barrique - Chiodi Ascona <b>provocatorio e pieno di corpo / provokant und wuchtig</b>		72.00
 <b>Rosso d'Italia</b>		
<b>Barbara D'Alba DOC Tre Vigne 2016</b> 100% Barbera – Cantina Vietti, Cuneo <b>corposo e di buona struttura / vollmundig und gut strukturiert</b>		49.00

# Vino da tavola

## Bianco Ticinese

### Bianco del Ticino

100% Merlot Ticino DOC – Canetti, Losone  
**morbido e beverino / weich und süffig**

## Rosso Ticinese

### Rosso del Ticino

100% Merlot Ticino DOC – Canetti, Losone  
**leggero e semplice / leicht und einfach**

### Nostrano

Chiericati, Bellinzona  
**rustico e brusco / rustikal und herb**

	10cl	Boccolino	30cl	50cl
Bianco del Ticino	4.00	8.00	12.00	20.00
Rosso del Ticino	4.00	8.00	12.00	20.00
Nostrano	3.50	7.00	10.50	17.50

# Vino Spumante

**bott. 20cl**

**bott. 75cl**

**Prosecco Treviso DOC Brut**

**11.00**

**34.00**

Astoria - Crocetta del Montello

**frizzante e leggero / prickelnd und leicht**

# Digestivi & Liquori

	Alcool	Quantità	Prezzo
<b>Nocino</b> nocciola e dolceamaro / nussig und bittersüss	30.5%	2cl	5.50
<b>Limoncello</b> intenso e rinfrescante / intensiv und erfrischend	28.0%	2cl	5.50
<b>Ramazotti Sambuca</b> dolce e speziato / süsslich und würzig	38.0%	2cl	5.50
<b>Grappa Ticinese</b> Uva Americana – Canetti chiaro e fruttato / klar und fruchtig	42.0%	2cl	6.50
<b>Grappa della Montagna</b> Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Chardonnay Invecchiata in Barrique – Hubervini, Monteggio naturale ed elegante / natürlich und elegant	42.0%	2cl	11.00
<b>Grappa Riserva</b> di uve dalle colline di Gudo Invecchiata in Barrique – Pian Marnino, Gudo seducente e aromatico / verführerisch und aromatisch	40.0%	2cl	12.00