



MENU À LA CARTE

La cucina del ristorante Polo è sicuramente caratterizzata, in gran parte, dall'unione di materie prime offerte dal nostro splendido Canton Ticino e dalla stagionalità dei prodotti.

Il nostro menù, presentato dallo Chef Daniele Gisotti, è una combinazione bilanciata di classicità, originalità, semplicità e anche un pizzico di cucina tradizionale, dando così vita ad una cucina creativa.

Il risultato... una carta che non dimentica la tradizione e che allo stesso tempo si rinnova creando un menu fresco, dinamico e moderno.

INSALATE E ZUPPE | SALAT UND SUPPE | SALADES ET SOUPES

Insalata verde	8.50
Saisonaler, grüner Salat	
Salade verte	
Insalata mista	10.50
Saisonaler, gemischter Salat	
Salade mée	
Zuppa del giorno	14
Tagessuppe	
Soupe du jour	

ANTIPASTO | VORSPEISEN | ENTRÉE

<p>Salumi misti ticinesi con insalata russa fatta in casa e verdure in agrodolce</p> <p>Gemischter Tessiner Aufschnitt mit hausgemachtem, russischem Salat, dazu süß-saures Gemüse</p> <p>Assortiment de charcuteries tessinoises avec salade russe faite maison et légumes à l'aigre-doux</p>	<p>(1b,3a)</p>	<p>26</p>
<p>Carpaccio di manzo, crudité di zucca, stracciatella e mandorle</p> <p>Carpaccio vom Rind, roher Kürbis, Stracciatella-Käse und Mandeln</p> <p>Carpaccio de bœuf, crudités de potiron, stracciatella de bufala et amandes</p>	<p>(7a,8a)</p>	<p>28</p>
<p>Paté di trota affumicata con polenta ticinese e spuma alla mozzarella di bufala</p> <p>Räucherforellenpastete mit Tessiner Polenta und Büffelmozzarella-Mousse</p> <p>Pâté de truite fumée avec polenta tessinoise et mousse de mozzarella de buffle</p>	<p>(1a,4a,7a)</p>	<p>26</p>
<p>Caprese con burrata campana, pomodoro fresco e olive taggiasche</p> <p>Caprese aus frischen Tomaten und Burrata, garniert mit Taggiasca-Oliven</p> <p>Salade caprese avec burrata de bufala campana, tomate fraîche et olives taggiasche</p>	<p>(7a)</p>	<p>24</p>
<p>Sformato di patate con salsa al parmigiano, e catalogna ripassata alla romana</p> <p>Kartoffelflan mit Parmesansauce und bitterer Zichorie, nach römischer Art</p> <p>Flan de pommes de terre avec sauce au parmesan et chicorée de Catalogne "ripassata" à la romaine</p>	<p>(1a,7a)</p>	<p>20</p>

PRIMO PIATTO | ERSTER GANG | ENTRÉE

Tagliatelle fatte in casa ai funghi porcini trifolati e salsa alle erbe di campo Hausgemachte Tagliatelle mit sautierten Steinpilzen in Kräutersauce Tagliatelles faites maison avec cèpes en persillade et sauce aux herbes des champs	(1a,3a,7a)	28
Risotto al mascarpone, pistacchio, coulis di frutto della passione e crudo di gambero rosso di Mazara del Vallo Risotto mit Mascarpone, Pistazien, Passionsfrucht-Coulis und rohen, roten Garnelen aus Mazara del Vallo, Sizilien Risotto au mascarpone, pistache, coulis de fruit de la passion et crevettes rouges crues Mazara del Vallo, Sicilie	(1a, 4a,7a ,14a)	30
Linguine all'astice Hummer-Linguine Linguine au homard	(1a, 4a,8a)	39
Calamarata al ragù bianco di luganighetta e fonduta al caprino e pepe della Valle Maggia Calamarata-Teigwaren mit weißem Luganighetta-Ragout, Ziegenkäsefondue und Pfeffer aus dem Maggiatal Calamarata avec ragoût blanc de luganighetta et fondue au fromage de chèvre et poivre de la Valle Maggia	(1a,7a)	26
Gnocchi di patate fatti in casa al pomodoro e basilico Hausgemachte Kartoffelgnocchi an einer Tomatensauce mit Basilikum Gnocchi de pommes de terre fait maison à la sauce tomate et au basilic	(1a,3a,7b)	22

Tutte le nostre paste fresche sono fatte in casa
Alle unsere frischen Teigwaren sind hausgemacht
Toutes nos pâtes fraîches sont faites maison

SECONDO PIATTO | HAUPTGERICHTE | PLAT PRINCIPAL

Lombata di capriolo con il fondo ai frutti, gocce di sedano rapa, cavoletti di Bruxelles e maionese ai lamponi Rehrücken, an einem Fond mit Waldfrüchten, Sellerie-Tropfen, Rosenkohl und Himbeer-Mayonnaise Contrefilet de chevreuil, fond des fruits rouges, gouttes de céleri-rave, choux de Bruxelles et mayonnaise aux framboises	(3a,9a,7b)	39
Entrecote di manzo (200gr) alla griglia con verdure saltate Rinds-Entrecote (200g), grilliert, mit sautiertem Gemüse Entrecôte de bœuf (200gr) grillée avec légumes sautés	(7a)	39
Pork belly affumicato, insalatina di cavolo cappuccio, salsa di taccole e lime con gocce di yogurt al rafano Geräucherter Schweinebauch, Krautsalat, grünen Kefen und Limettensauce mit Meerrettich-Joghurt-Drops Poitrine de porc fumée, salade de chou, sauce au pois mange-tout et au citron vert avec gouttes de yaourt au raifort	(7a)	32
«CINGHIALE UBRIACO» Bocconcini di cinghiale stufato al merlot rosso, pera alla grappa, marmellata di ribes e polenta nostrana ticinese Geschmorte Wildschweinstücke in rotem Merlot, Birne in Grappa, Johannisbeerkonfitüre und Polenta nach Tessiner Art Ragout de sanglier mijotés au merlot rouge, poire à la grappa, confiture de groseilles et polenta à la tessinoise	(9a)	37
Fritto misto di calamari e gamberi con verdure croccanti e maionese ai frutti rossi Tintenfisch und Garnelen, frittiert, mit knackigem Gemüse und roter Fruchtmayonnaise Fritto misto de calamars et de crevettes, avec légumes croquants et mayonnaise aux fruits rouges	(1a,2a,4a)	40

I NOSTRI DESSERT DELLA CASA | UNSERE HAUSGEMACHTEN DESSERTS |
NOS DESSERTS FAITS MAISON

Mousse al cioccolato bianco, gelato ai lamponi e crumble al wasabi Weisses Schokoladenmousse, mit Himbeereis und Wasabi-Streusel Mousse au chocolat blanc, glace à la framboise et crumble au wasabi	(1a, 5a,7a,8a)	14
Panna cotta con castagne caramellate e salsa di cioccolato di Sao Thomé Panna cotta mit karamellisierten Kastanien und Schokoladensauce aus Kakaobohnen von Sao Thomé Panna cotta aux marrons caramélisés et sauce au chocolat de Sao Thomé	(7a)	12
Spuma di yogurt ai frutti di bosco e meringa Joghurtmousse mit Beeren und Meringue Mousse au yaourt avec baies rouges et meringue	(7a)	12
Duetto di ananas: marinato al cardamomo con il suo sorbetto Duett von der Ananas: Frisch geschnitten, mit Kardamon mariniert, sowie eine Kugel Sorbet Duo d'ananas: marinés à la cardamome avec son sorbet		14
Tiramisù al cappuccino Cappuccino-Tiramisu Tiramisù au cappuccino	(3a,7a)	14

Allergeni / Allergene / Allergènes

GASTROTICINO
Federazione esercenti albergatori Ticino

RÉSERVÉ
la rivista

bioethica
food safety engineering

Sostanze che potrebbero provocare allergie o altre reazioni indesiderate
Ingrédients pouvant provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables
Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können
Substances that may cause allergies or other undesirable reactions

Contiene Contient Enthält Contains	Può contenere Peut contenir Es kann enthalten May contain	Contiene Contient Enthält Contains	Può contenere Peut contenir Es kann enthalten May contain
1a Cereali, Glutine, Céréales, Gluten Glutenhaltiges Getreide, Cereals, Gluten	1b Cereali, Glutine, Céréales, Gluten Glutenhaltiges Getreide, Cereals, Gluten	8a Frutta a guscio, Noci, Fruits à coque dure, Noix Hartschalennobst, Nüsse, Tree Nuts, Nuts	8b Frutta a guscio, Noci, Fruits à coque dure, Noix Hartschalennobst, Nüsse, Tree Nuts, Nuts
2a Crostacei, Crustacés, Krebstiere, Crustacea	2b Crostacei, Crustacés, Krebstiere, Crustacea	9a Sedano, Céleri, Sellerie, Celeri	9b Sedano, Céleri, Sellerie, Celeri
3a Uova, Oeufs, Eier, Eggs	3b Uova, Oeufs, Eier, Eggs	10a Senape, Moutarde, Senf, Mustard	10b Senape, Moutarde, Senf, Mustard
4a Pesce, Poissons, Fische, Fish	4b Pesce, Poissons, Fische, Fish	11a Sesamo, Sésame, Sesamesamen, Sesame seeds	11b Sesamo, Sésame, Sesamesamen, Sesame seeds
5a Arachidi, Arachides, Erdnüsse, Peanuts	5b Arachidi, Arachides, Erdnüsse, Peanuts	12a Anidride solforosa, solfiti ¹ Anhydride sulfureux, sulfites ¹ Schwefeldioxid, Sulfite ¹ Sulfur dioxide, Sulfites ¹	12b Anidride solforosa, solfiti ¹ Anhydride sulfureux, sulfites ¹ Schwefeldioxid, Sulfite ¹ Sulfur dioxide, Sulfites ¹
6a Soia, Soja, Soyabohnen, Soy	6b Soia, Soja, Soyabohnen, Soy	13a Lupini, Lupins, Lupinen, Lupines	13b Lupini, Lupins, Lupinen, Lupines
7a Latte, lattosio Lait, lactose Milch, Laktose Milk, Lactose	7b Latte, lattosio Lait, lactose Milch, Laktose Milk, Lactose	14a Molluschi, Mollusques Weichtiere, Mollusks	14b Molluschi, Mollusques Weichtiere, Mollusks

¹ [>10 mg/kg >10 mg/l SO.] ¹ [>10 mg/kg >10 mg/l SO.] ¹ [>10 mg/kg >10 mg/l SO.] ¹ [>10 mg/kg >10 mg/l SO.]

Per informazioni sugli allergeni nelle singole pietanze contattare il nostro personale

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten, wenden Sie sich an unser Personal

Pour obtenir des informations sur les allergènes contenus dans les différents plats, veuillez contacter notre personnel

Origine della carne e del Pesce/Deklaration Fleisch- und Fischherkunft/Origine de la viande et des Pesces:

Persico/Barsch/Perche: RU/CH
 Astice/Hummer/Homard : US/Canada
 Calamari/Calamari/Calamar: Patagonia
 Manzo/Rind/Bœuf: CH/Uruguay
 Trota/Forelle/Truite: Danimaca
 Maiale/Schwein/Porc: CH
 Selvaggina/Wild/Viande de gibier: CH/Polonia/Slovakia
 Gamberi/Garnelen/Crevettes: Argentina/Sicilia