



menù e bevande

Benvenuti alla Capanna

Nella nostra cucina usiamo principalmente ingredienti regionali e stagionali. La maggior parte dei piatti sono freschi e fatti in casa. Il nostro 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 piacevole soggiorno con 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.

 vegetariano - vegetarisch

 senza glutine - glutenfrei



Minestre & Piatti freddi

Insalate

Insalata mista piccola con condimento della casa Kleiner gemischter Salat mit unserem hauseigenen Dressing	9.50
Insalata mista piccola con büsción di capra o di mucca Kleiner gemischter Salat mit Tessiner Frischkäse von der Ziege oder Kuh	14.50
Insalata mista grande con uovo, ceci e condimento della casa Grosser gemischter Salatteller mit Ei, Kichererbsen und unserem hauseigenen Dressing	18.50

Affettati e salumi


Salametto cacciatore con cipollina borettana e cetriolino Kleiner Tessiner Salami mit Borettana Zwiebel und Cornichon	9.50
Piatto ticinese con prodotti regionali (affettati/formaggio) - prosciutto crudo San Pietro, salame nostrano Castello, pancetta arrotolata e formagella Bedretto Tessinerteller aus regionalen Produkten (Fleisch/Käse) - Rohschinken San Pietro, Salame Nostrano Castello, gerollte Pancetta und Bedrettokäse	
- solo affettati nur mit Fleisch	24.50
- affettati e formaggio mit Fleisch und Käse	24.50

Minestre & Piatti freddi

Formagella e Formaggini

Formagella della Valle Bedretto e della Valle Maggia Tessiner Alpkäse aus dem Bedrettotai und Maggiatal	12.50
Büsción di mucca della Valle Maggia con olio d'oliva e pane Tessiner Frischkäse von der Kuh aus dem Maggiatal mit Olivenöl und Brot	10.50
Büsción di capra delle Centovalli con olio d'oliva e pane Tessiner Frischkäse von der Ziege aus dem Centovalli mit Olivenöl und Brot	10.50

Minestre

Minestrone con fagioli borlotti e Grana Padano  Gemüsesuppe mit Borlottibohnen und Reibkäse	10.50
--	-------







Piatti caldi

Gnocchi di patate fatti in casa

handgemachte hauseigene Kartoffelgnocchi

- al sugo di pomodoro classico  21.50
mit einer klassischen Tomatensugo
- al gorgonzola con salsa raffinata al vino bianco  23.50
mit Blauschimmelkäse und verfeinerter Weissweinsauce
- al burro e salvia del nostro orto  21.50
mit Butter und Salbei aus unserem Garten
- al burro e salvia con le nostre luganighe casalinghe 29.50
mit Butter und Salbei und unserer hausgemachten Tessiner Schweinswurst

Risotto

- ai funghi porcini, il classico con il profumo intenso   24.50
der Klassiker mit Steinpilzen und intensivem Aroma
- alle erbette aromatiche   20.50
aromatisches Kräuterrisotto
- alle erbette aromatiche con le nostre luganighe casalinghe  28.50
aromatisches Kräuterrisotto mit unserer hausgemachten Tessiner Schweinswurst
- Inoltre: il risotto stagionale su raccomandazione 
Ausserdem: saisonales Risotto auf Empfehlung
- Luganighe casalinghe solo 11.00
hausgemachten Tessiner Schweinswurst

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

Piatti caldi

Pasta

Ogni giorno, offriamo un piatto con pasta di grano duro in un formato diverso e con un sugo che lo valorizza perfettamente.

Täglich offerieren wir ein Gericht mit Hartweizenteigwaren in einer variierenden Form und mit einer Sauce, die diese optimal zur Geltung bringt.

- Pasta del giorno secondo la nostra raccomandazione

Tagesteigwaren gemäss unserer Empfehlung

- Pasta al sugo di pomodoro classico

Teigwaren mit einer klassischer Tomatensugo



(1/2 porzione -3.00 CHF) **18.50**

Menù per bambini - Kindermenü

- Pasta al sugo di pomodoro classico o al burro (piccola porzione)

Teigwaren mit Tomatensauce oder mit Butter (kleine Portion)



(tutto incluso) **15.00**

- Sciroppo

Kindersirup

- Frisco Smarties cornetto

Frisco Smarties Cornet

Usiamo solo pasta di semola di grano puro, fabbricata con il metodo della "lavorazione lenta".

Wir verwenden ausschliesslich reine Hartweizenpasta, hergestellt mit der Methode „lenta lavorazione“.

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

Dolci fatti in casa

Semifreddo agl'agrumi e zafferano con croccante al pistacchio (primavera/estate)  12.50
hausgemachtes Zitrusfrüchte - Safran Parfait mit Pistazienkrokant (nur im Frühling/Sommer)

Semifreddo al cioccolato con croccante alle mandorle  12.50
hausgemachtes Schokoladenparfait mit Mandelkrokant

Semifreddo alle noci con fettine di mela e panna (solo in autunno)  12.50
hausgemachtes Baumnussparfait mit Apfelspalten und Rahm (nur im Herbst)

Panna Cotta alla farina bóna della Valle Onsernone  10.50
Panna Cotta mit geröstetem sehr fein gemahlenem Mais von der Mühle im Onsernonetal

Torte fatte in casa (Buffet)

Torta di pane 6.50
Traditionelle Tessiner Brottorte

Crostata di grano saraceno alle noci e caramello  7.00
Buchweizen Baumnusstarte mit Karamell

Torte varie (vi aspetta un ricco buffet di torte) 5.50 - 6.00
Cakes und Kuchen (es erwartet Sie ein reichhaltiges Kuchenbuffet)

supplemento panna / Rahmzuschlag + 1.50

Dolci

Biscotti

"oss da mord" della panetteria Pellanda d'Intragna 3.00
Das Tessiner Totenbeinli von der Bäckerei Pellanda in Intragna

Gelati (solo in estate)

Glace (nur im Sommer)

- Frisco Extrême cornetto 4.50
vaniglia, cioccolato, fragola / Vanille, Schokolade, Erdbeer
- Frisco Razzo - Rakete 2.70
- Lusso Magnum classic 4.50
- Frisco Coupe Café Glacé 5.00
- Frisco Smarties cornetto 2.70