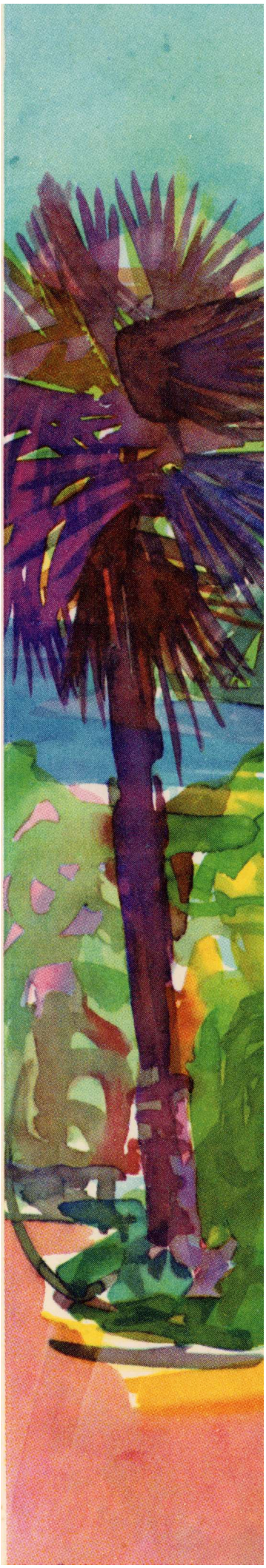


Antipasti

Insalata di mare con polpo, calamaro e gamberi con crudité di verdure e salsa al limone

DE – Meeresfrüchtesalat mit Tintenfisch, Kalmaren, Garnelen und Gemüse-Rohkost
FR – Salade de fruits de mer avec poulpe, calamars, crevettes et crudités de légumes
EN – Seafood salad with octopus, squids, prawns and crudités of vegetables
Prezzo: 1/1 CHF 36.- / ½ CHF 22.- *Allergeni:2a,4a,9a,12a,14a*

Carpaccio di manzo con scaglie di Grana Padano, rucola, aceto balsamico e pomodoro confit

DE – Rinder-Carpaccio mit Grana-Padano Splitter, Rucola, Balsamico-Essig und Confit-Tomaten
FR – Carpaccio de bœuf avec écailles de Grana Padano, salade roquette, vinaigre balsamique et tomates confites
EN – Beef carpaccio with Grana Padano flakes, rucola, balsamic vinegar and confit tomatoes
Prezzo: 1/1 CHF 36.- / ½ CHF 22.- *Allergeni :1a,7a*

Salmone marinato Dry con insalatina di finocchi, agrumi e mousse di Mascarpone

DE – Trocken marinierter Lachs mit Fenchel-Zitrusfrucht-Salat und Mascarpone-Mousse
FR – Saumon mariné à sec avec salade de fenouil et agrumes et mousse au Mascarpone
EN – Dry marinated salmon with fennel and citrus fruit salad and Mascarpone-Mousse
Prezzo: 1/1 CHF 36.- / ½ CHF 22.- *Allergeni:4a,5a,7a,8a*

Tagliere di salumi Ticinesi

DE – Tessiner Aufschnittteller
FR – Assiette de charcuterie tessinoise
EN – Cured meats Ticino style
Prezzo: 1/1 CHF 28.- / ½ CHF 18.-

Insalate

Insalata Nizzarda "Continental"

con tonno, pomodoro, patate, fagiolini verdi, uovo sodo Bio della Valle di Blenio e olive Taggiasche

DE – Niçoise Salat "Continental" mit Thunfish, Tomaten, Kartoffeln, grünen Bohnen, hart gekochtem Bio-Ei des Blenio Tals und Oliven "Taggiasche"
FR – Salade Niçoise "Continental" avec thon, tomates, pommes de terre, haricots verts, œuf dur Bio de la Vallée de Blenio et olives "Taggiasche"
EN – Niçoise Salad "Continental" with tuna fish, tomatoes, potatoes, green beans, hard-boiled Bio-egg from Blenio Valley and olives "Taggiasche"
Prezzo: 1/1 CHF 26.- / ½ CHF 18.- *Allergeni:3a,4a,5a,10a*

Caesar Salad

con pollo, bacon, scaglie di Grana Padano e crostini di pane

DE – Caesar Salat mit Hähnchen, Speck, Grana Padano-Käsesplitter und Brotcroutons
FR – Salade César avec poulet, bacon, écailles de fromage Grana Padano et croûtons de pain
EN – Caesar Salad with chicken, bacon, Grana Padano cheese flakes and bread croutons
Prezzo: 1/1 CHF 28.- / ½ CHF 20.- *Allergeni:1a,5a,6a,7a,8a,10a*

Insalata Mariposa

con insalata di stagione, feta, pomodorini, noci, fagiolini verdi, radicchio, ceci e cipolle rosse

DE – Mariposa-Salat mit Feta-Käse, Kirschtomaten, Walnüssen, grünen Bohnen, roter Chicorée, Kichererbsen und roten Zwiebeln
FR – Salade Mariposa avec fromage feta, tomates cerises, noix, haricots verts, chicorée rouge, pois chiches et oignons rouges
EN – Mariposa salad with feta cheese, cherry tomatoes, walnuts, green beans, red chicory, chickpeas and red onions
Prezzo: 1/1 CHF 26.- / ½ CHF 18.- *Allergeni:5a,8a,10a*

Insalata verde o mista grande/piccola

DE – Grüner oder gemischter Salat gross/klein
FR – Salade verte ou mêlée grande/petite
EN – Green or mixed salad big/small
Prezzo mista/gemischt/mêlée/mixed: 1/1 CHF 16.- / ½ CHF 12.-
Prezzo verde/grün/verte/green: 1/1 CHF 11.- / ½ CHF 8.- *Allergeni:3a,10a*

Minestre

Minestrone di verdure alla Ticinese

DE – Tessiner Gemüsesuppe "Minestrone"
FR – Potage de légumes tessinois "Minestrone"
EN – Vegetable soup "Minestrone" Ticino style"
Prezzo: CHF 14.- *Allergeni:1a*

Crema di patate con porri croccanti e gel di carote

DE – Kartoffelpüree mit knusprigem Lauch und Karottengel
FR – Crème de pommes de terre avec poireaux croustillants et gel de carottes
EN – Potato cream with crispy leeks and carrot gel
Prezzo: CHF 14.- *Allergeni:1a,5a,7a,9a*

Primi Piatti

Crespelle alla Partenopea farcite con besciamella di mozzarella, trito di erbe aromatiche e guarnite con concassé di pomodoro

DE – Crespelle alla Partenopea, gefüllt mit Mozzarella-Béchamelsauce, Kräutern und garniert mit Tomatenconcassé
FR – Crespelle alla Partenopea farcies avec sauce Béchamel à la mozzarella, fines herbes et garnies de concassé de tomates
EN – Partenopean-style crepes "Crespelle" stuffed with Mozzarella-Béchamel, aromatic herbs and garnished with tomato concassé
Prezzo: CHF 28.- *Allergeni:1a,3a,5a,7a*

Linguine alla Marinara con scampi, gamberi e calamari

DE – Linguine alla Marinara mit Scampi, Garnelen und Tintenfisch
FR – Linguine alla Marinara avec langoustines, crevettes et calamars
EN – Linguine alla Marinara with scampi, shrimps and squids
Prezzo: CHF 36.- *Allergeni:1a,2a,4a,9a,12a,14a*

Spaghetti con polpette di manzo svizzero, pomodoro e basilico

DE – Spaghetti mit Schweizer Rindfleischbällchen, Tomatensauce und Basilikum
FR – Spaghetti avec boulettes de viande de bœuf suisse, sauce tomate et basilic
EN – Spaghetti with Swiss beef meatballs tomato sauce and basil
Prezzo: CHF 26.- *Allergeni:1a,3a,5a,7a*

Lasagne caserecce alla bolognese di nostra produzione

DE – Lasagne Bolognese
FR – Lasagne à la bolonaise
EN – Lasagne "Bolognese" stuffed with meat mince
Prezzo: CHF 28.- *Allergeni:1a,3a,7a,9a*

Gnocchi di acqua e farina con pesto al basilico, pomodori secchi e crema al Parmigiano

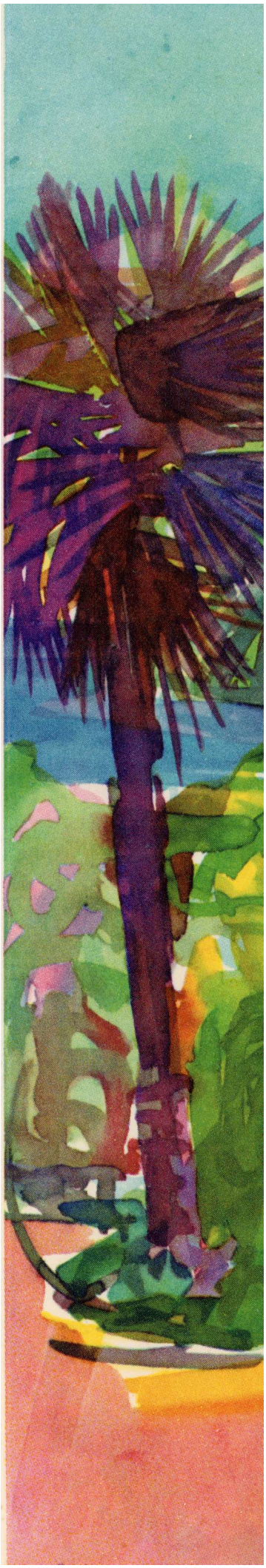
DE – Mehl-Gnocchi mit Basilikum-Pesto, getrockneten Tomaten und Parmesan-Creme
FR – Gnocchi de farine avec pesto de basilic, tomates séchées et crème au Parmesan
EN – Flour-gnocchi with basil pesto, dried tomatoes and Parmesan cream
Prezzo: CHF 26.- *Allergeni:1a,5a,7a,8a*

Risotto alla milanese con stracotto di guanciale di maiale e polvere di caffé

DE – Safran-Risotto "Milanese" mit Ragout vom Schwein und Kaffeepulver
FR – Risotto au safran "Milanese" avec ragoût de porc et poudre de café
EN – Saffron Risotto "Milanese" with pork stew and coffee powder
Prezzo: CHF 28.- *Allergeni:7a,9a*

Spaghetti o penne al pomodoro, al pesto o alla bolognese

DE – Spaghetti oder Penne mit Tomatensauce, Pesto Genueser-Art oder Bolognese Fleisch-Sauce
FR – Spaghetti ou Penne avec sauce tomate, pistou génois ou sauce bolognaise
EN – Spaghetti or Penne with tomato sauce, Genoese Pesto or Bolognese meat-sauce
Prezzo: CHF 19.- *Allergeni:1a,5a,8a,9a*



Secondi di pesce

Frittura di gamberi, calamari e verdure croccanti con salsa tartara al lime

DE – Gemischte frittierte Garnelen, Tintenfische und Gemüse mit Limetten-Tartar-Sauce

FR – Mélange de crevettes, calamars et de légumes frits avec sauce Tartare au citron vert

EN – Mixed fried shrimps, squids and crispy vegetables with lime Tartar sauce

Prezzo: CHF 38.- *Allergeni:1a,2a,3a,4a,5a,10a,12a,14a*

Trancio di branzino con cremoso di patate e panzanella alla mediterranea

DE – Wolfsbarsch mit Kartoffelcreme und Mediterranem Salat mit Brotcroutons "Panzanella"

FR – Tranche de bar avec pommes de terre crémeuses et salade avec croutons de pain à la méditerranéenne "Panzanella"

EN – Sea bass steak with creamy potatoes and Mediterranean salad with bread croutons "Panzanella"

Prezzo: CHF 42.- *Allergeni:1a,4a,9a,12a*

Polpo scottato con coulis di pomodoro datterino, cime di rapa e patate

DE – Gebratener Oktopus mit Datteltomaten-Coulis, Rübenspitzen und Kartoffeln

FR – Poulpe poêlé avec coulis de tomates dattes, fanes de navet et pommes de terre

EN – Seared octopus with date tomato coulis, turnip greens and potatoes

Prezzo: CHF 42.- *Allergeni:7a,14a*

Secondi di carne di esclusiva provenienza svizzera

Spiedone di filetto di manzo Svizzero "Continental" con fantasia di verdure e patate arrosto con panna acida

DE – Schweizer Rinderfilet Spiess "Continental" mit Gemüse, Bratkartoffeln und Sauerrahm

FR – Broche de filet de bœuf Suisse "Continental" avec légumes, pommes rôties et crème aigre

EN – Grilled Swiss beef tenderloin skewer "Continental" with vegetables, roast potatoes and sour cream

Prezzo: CHF 55.- *Allergeni:3a,5a,7a*

Stufato di manzo al Merlot con carote e piselli servito con tagliatelle al burro

DE – Rinderragout an Merlot mit Karotten, Erbsen und Butter-Tagliatelle

FR – Ragoût de bœuf au Merlot avec carottes, petits pois et Tagliatelle au beurre

EN – Merlot beef stew with carrots, peas and butter Tagliatelle

Prezzo: CHF 38.- *Allergeni:1a,3a,7a*

Suprema di pollo con salsa agli agrumi servita con patate al rosmarino e insalatina di spinaci, noci, mela verde e uvette

DE – Hähnchen-Supreme mit Zitrussauce mit Rosmarinkartoffeln und Spinat-, Walnuss- und Apfel- und Rosinen-Salat

FR – Suprême de poulet à la sauce aux agrumes servie avec pommes de terre au romarin et une salade d'épinards, noix, pommes vertes et raisins secs

EN – Chicken supreme with citrus sauce served with rosemary potatoes and a salad of spinach, walnuts, green apples and sultanas

Prezzo: CHF 38.- *Allergeni:1a,5a,7a,8a*

Burger rustico del Ronco di carne di manzo svizzera con cipolla caramellata di Tropea, bacon croccante, formaggio Brie ticinese e patate Country

DE – Schweizer Rinderfleisch-Burger mit karamellisierter Tropea-Zwiebel, knusprigem Speck, Tessiner Brie Käse und Country-Kartoffeln

FR – Burger de bœuf suisse avec oignon de Tropea caramélisé, bacon croquant, Brie tessinois et pommes de terre Country

EN – Swiss Beef Burger with caramelized Tropea onion, crispy bacon, Brie cheese Ticino style and Country potatoes

Prezzo: CHF 28.- *Allergeni:1a,3a,5a,7a,8a*

Contorni / Beilagen / Garnitures / Side dishes

Verdure di stagione / Riso Basmati / Patate al rosmarino / Patatine fritte

DE – Saisongemüse / Basmati Reis / Rosmarinkartoffeln / Pommes frites

FR – Légumes de saison / Riz Basmati / Pommes de terre au romarin / Pommes frites

EN – Seasonal vegetables / Basmati Rice / Rosemary potatoes / French fries

Formaggi

Selezione di formaggi misti degli Alpi Ticinesi

DE – Tessiner Alpkäse Auswahl
FR – Sélection de fromages des Alpages Tessinois
EN – Alp cheese selection from the Ticino region
Prezzo: 1/1 CHF 28.- / ½ CHF 18.- *Allergeni:7a*

Dessert di nostra produzione

Semifreddo al miele della Valle di Blenio e Grand Marnier con croccante alle noci e salsa alle arance

DE – Halbgefrorenes Parfait mit Honig aus dem Blenio-Tal und Grand Marnier mit Walnussknusper und Orangensauce
FR – Parfait glacé au miel de la Vallée de Blenio et Grand Marnier avec croquant de noix et sauce à l'orange
EN – Ice-parfait with honey of the Blenio Valley and Grand Marnier with walnut crunch and orange sauce
Prezzo: CHF 14.- *Allergeni:1a,3a,7a,8a*

Delizia al limone con pan di spagna e crema al limone di nostra produzione

DE – Hausgemachter Zitronengenuss mit italienischem Biskuit gefüllt mit Zitronencreme "Delizia al limone"
FR – Délice au citron maison de génoise fourrée avec crème au citron "Delizia al limone"
EN – Italian sponge cake lemon delight cake stuffed with lemon cream of our own production "Delizia al limone"
Prezzo: CHF 14.- *Allergeni:1a,3a,5a,7a*

Sorbetto di mosto di Merlot di nostra produzione profumato con Grappa di Merlot della nostra distilleria

DE – Hausgemachtes Merlot-Traubensorbet parfümiert mit Merlot-Grappa aus unserer Brennerei
FR – Sorbet au raisin Merlot maison parfumé avec Grappa de Merlot de notre distillerie
EN – Homemade Merlot grape sherbet scented with Grappa of our own distillery
Prezzo: CHF 12.-

Panna cotta con coulis d'albicocche del Vallese di nostra produzione e crumble al cioccolato

DE – Panna Cotta mit Walliser Aprikosen-Coulis aus eigener Herstellung und Schokoladenstreuseln
FR – Panna cotta au coulis d'abricots du Valais de notre production et crumble au chocolat
EN – Panna cotta with Valais apricot coulis of our own production and chocolate crumble
Prezzo: CHF 14.- *Allergeni:1a,7a*

Tiramisù di nostra produzione

DE – Hausgemachtes Tiramisù
FR – Tiramisù maison
EN – Homemade Tiramisù
Prezzo: CHF 12.- *Allergeni:1a,3a,7a,8a*

Gelati artigianali: cioccolato, vaniglia, albicocca, limone

DE – Hausgemachte Eiscreme: Schokolade, Vanille, Aprikose, Zitrone
FR – Glaces maison: chocolat, vanille, abricot, citron
EN – Homemade ice creams: chocolate, vanilla, apricot, lemon
Prezzo pallina, Kugel, boule, spoon CHF 4.- *Allergeni:3a,6a,7a*