

LE INSALATE
SALAT

Insalata dal buffet 9.00
Salat aus dem Buffet

LE MINESTRE e GLI ANTIPASTI
SUPPEN und VORSPEISEN

Minestrone ticinese 11.50
Tessinner Gemüsesuppe

Minestrone di trippa 14.50
Tessiner Gemüsesuppe mit Kutteln

Crema di carote 10.00
Rüebli-suppe

Trippa in umido 14.50
Kütteln

Lumache 6 pz 12 pz 11.50 18.50
Schnecken

GNOCCHI e I RISOTTI e PASTA FATTA IN CASA
KARTOFFELN-GNOCCHI, HAUSGEMACHT NUDELN UND RISOTTO

Casoncelli al prosciutto di praga e scamorza 19.50
Al burro e salvia

Gnocchi fatti in casa al pomodoro 18.00
Kartoffelgnocchi mit Tomatensauce

Gnocchi fatti in casa al gorgonzola 19.50
Kartoffelgnocchi mit Gorgonzolasauce

Tagliatelle allo scoglio mit Meefruchte 28.00

Tagliatelle ai funghi porcini 24.00
Nudeln mit Steinpilzen

Risotto alla moda vecchia con funghi porcini 19.00
Risotto mit Steinpilzen

LE SPECIALITÀ DI CARNI ANCHE ALLA GRIGLIA
FLEISCHSPEZIALITETEN AUCH AM GRILL

VITELLO - KALBS

Fegato di vitello alla veneziana *con riso al burro* 30.00
Kalbsleber nach Venediger Art *mit Butter Reis*

Sminuzzato di vitello *con riso al burro* 28.00
Kalbsgeschnetzeltes *mit Butter Reis*

MANZO - RIND

Filetto di manzo *patate saltate o riso al burro e legumi di stagione* 38.00
Rindsfilet *mit Bratkartoffeln oder Butterreis und Saisongemüsen*

Entrecôte di manzo *patate saltate o riso al burro e legumi di stagione* 32.00
Rindsentrecôte *mit Bratkartoffeln oder Butterreis und Saisongemüsen*

Tartare fatto al tavolo *servito con toast e burro* 32.00
Rindsttartare vorbereitet am Tisch *serviert mit Toast und Butter*

POLLO - POULET

Ali di pollo al cestello salsa al burro aromatico e patate fritte 24.00
Poulet Flügel *mit aromatische Buttersauce und Pommes*

**LE SPECIALITÀ DI CARNI
FLEISCHSPEZIALITETEN**

MAIALE - SCHWEIN

Cordon bleu di maiale patate saltate legumi di stagione 30.00
Schweins Cordon-bleu Bratkartoffeln und Saisongemüsen

Scaloppina di maiale al marsala con risotto ai funghi 28.00
Schweinsplätzli am Marsalasaucce mit Steinpilze Risotto

Supplemento risotto ai funghi 6.00
Ergänzung mit Steinpilzen Risotto

**PESCE DI LAGO E DI MARE
FISCH VOM MEER UND SEE**

Code di gamberoni alla griglia con riso al burro 34.00
Garnelenschwänzen am grill mit Butter Reis

Filetto di pesce persico burro e salvia con riso al burro 34.00
Egli Filet am Butter und Salbei mit Butter Reis

LA POLENTA **POLENTA**

Polenta e funghi 26.00
Polenta mit Steinpilzen

Polenta e spezzatino di manzo 24.00
Polenta Rindsvoressen

Polenta e il brasato della nonna al Merlot 28.00
Polenta mit Grosi's Rindsschmorbtaten

Polenta e ossibuchi di maiale al forno 24.00
Polenta mit Schweins Haxen

PER I NOSTRI PICCOLI CLIENTI **FUR UNSERE KLEINE GÄSTE**

Gnocchi fatti in casa al pomodoro 12.00
Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Tomatensauce

Chicken nuggets e patate fritte 12.00
Chicken Nuggets mit Pommes

I FORMAGGI **KÄSE**

Porzione di formaggio s.q.
Portion Käse

CARTA STAGIONALE **SAISONKARTE**

Fondue di formaggio (gr. 250) 24.00
servita con patate lesse e sott'aceti e uovo

Fondue formaggio (gr. 300) 28.00
servita con patate lesse e sott'aceti e uovo

Raclette a discrezione servita con patate lesse e sott'aceti 32.00

IL CAPRETTO

Capretto al forno con patate e legume 36.00

ASPETTANDO L'ESTATE

Roastbeef salsa tartara 24.00

Roasbeef mit Tartare sauce
con patate fritte / mit Pommes 27.00

Luganighetta e insalata dal buffet 19.00
Tessinner Würst mit Salat aus dem Buffet