

***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 Marsalasaucen 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*

*Fritto misto di mare con patate fritte* 34.00

*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 INVERNALE* **WINTERKARTE**

*Cazzöla o Cassuola con polenta* 30.00  
*Tessinner Metzgete mit polenta*

*Fondue di formaggio ( gr. 250 )* 24.00  
*Fondue formaggio ( gr. 300 )* 28.00

### *SU RISERVAZIONE* *Mínimo 2 persone*

*Fondue chinoise ( patate fritte e riso )* *p.p.* 36.00  
*( manzo , cavallo, struzzo, maiale )*

*Fondue a bocconcini di carne ( gr. 350 )* *p.p.* 42.00  
*( manzo, cavallo, struzzo, maiale )*

*Raclette* 32.00

### *DESSERT*

*Vermicelles con meringa e panna* 11.00

*Tortino al cioccolato caldo* 12.00

*Mousse al cioccolato* 11.00

*Tiramisù* 10.00

*Panna cotta* 10.00

*Tris ( mousse, panna cotta, tiramisù )* 14.00