

Tagliere di salumi misti accompagnato con focaccia fresca di nostra produzione, all'olio e rosmarino

Schneidebrett mit gemischtem Aufschnitt, begleitet von frischer Focaccia aus eigener Herstellung, mit Öl und Rosmarin

1A-IT; SP

Fr.25*porzione singola/Fr. 32* porzione doppia

Assiette di formaggi selezionati dallo Chef, serviti con mostarda e miele

Vom Chefkoch ausgewähltes Käsesortiment, serviert mit Senf und Honig

7A

Fr.25*porzione singola/Fr. 32* porzione doppia

ANTIPASTI/VORSPEISEN

Tartar di filetto di manzo condita alla piemontese, tartufo nero estivo e maionese di soia alla senape di Pommery

Rinderfilettartar gewürzt nach Piemonter Art, schwarzer Sommertrüffel und Sojamayonnaise mit Pommery-Senf

6A-CH

Fr. 27* porzione 110 gr. Fr. 35* porzione 190 gr.

Luccioperca del lago maggiore in carpione di verdure con zucchine e mentuccia

Zander aus dem Lago Maggiore in einer Gemüsecarpione mit Zucchini und Minze

1A-4A-IT

Fr. 24

Carpaccio di barbietola cotta al forno, uovo morbido C.B.T. 62°, misticanza primavera

Carpaccio von gebackener Roter Bete, weiches Ei C.B.T. 62°, Frühlings-Misticanza

3A-4A

Fr. 23

PRIMI PIATTI/ERSTE GÄNGE

Maccheroni di semola di grano duro alla carbonara

Makkaroni aus Hartweizen nach Carbonara-Art

1A-3A-7A

Fr. 25

Tagliatelle di pasta fresca all'uovo, all'olio, aglio e peperoncino
con cozze e vongole

*Frische Eiernudeln mit Öl, Knoblauch und Chili mit Miesmuscheln und
Venusmuscheln*

1A-3A-4A-IT

Fr. 27

CARNE E PESCE/ FISCH UND FLEISCH

Trota salmonata in tataky, pepe Vallemaggia, insalata di kohlrabi con daikon cress e panna acida

Tatagy-Lachsforelle, Vallemaggia-Paprika, Kohlrabi-Salat mit Daikon-Kresse und Sauerrahm

4A-7A; IT

Fr. 38

Ossobuco classico "alla milanese" servito con risotto Carnaroli, mantecato ai pistilli di zafferano, jus di vitello

Klassisches Ossobuco "alla milanese", serviert mit Carnaroli-Risotto, aufgeschlagen mit Safranstempeln, Kalbsjus

1A-7A-9A; CH

Fr. 42

Filetto di vitello svizzero cotto al burro e timo, patata schiacciata all'olio, spinacino novello e salsa alle spugnole

In Butter und Thymian gegartes Schweizer Kalbsfilet, Kartoffelpüree mit Öl, Babyspinat und Morchelsauce

7A-9A; CH

Fr. 45

DESSERT E FORMAGGI/DESSERTS UND KÄSE

Variazione al cioccolato Tanzania 72 per cento, rum diplomatico riserva in chantilly, sorbetto al lampone

Tansania 72% Schokolade-Variante, diplomatische Rum-Reserve in Chantilly, Himbeersorbet

1A-3A-7A-8A

Fr. 18

Strudel di mele tirolese, servito con crema inglese alla vaniglia e gelato fior di latte profumato alla cannella

Tiroler Apfelstrudel, serviert mit Vanillecreme und Fior di Latte-Eis mit Canella-Duft

1A-3A-7A-8A

Fr. 18

Mousse al cioccolato bianco, coulis al frutto della passione, tuille all'arancia e mentuccia

Mousse von weißer Schokolade, Passionsfruchtcoulis, Orangen- und Minz-Tuille

3A-7A

Fr. 18

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari vi preghiamo di comunicarlo sempre al nostro personale di sala.

Sollten Sie Lebensmittelallergien und/oder -unverträglichkeiten haben, informieren Sie bitte unser Personal.