

## ANTIPASTI/VORSPEISEN

Passata di ceci, seppia arrosto, scampo di Sicilia e olio di foglie di lime

*Kichererbsenpüree, gegrillte Sepia, sizilianische Langustine und Limettenblätteröl*

Fr. 32

Battuta di filetto di manzo alla piemontese, carciofo, blu di capra Ticinese, bottarga d'uovo

*Tartar vom piemontesischen Rinderfilet, Artischocke, Tessiner Ziegenblau, Ei-Rogen*

Fr. 35

Vellutata alla zucca mantovana, funghi cantarelli, creme fraîche e chips di Parma

*Mantuaner Kürbissuppe, Cantarelli-Pilze, Crème fraîche und Parmachips*

Fr. 32

## PRIMI PIATTI/ERSTE GÄNGE

Tortellini emiliani in brodo, fatti in casa, secondo la tradizione Romagna

*Tortellini Emiliani in Brühe, hausgemacht nach der Tradition der Romagna*

Fr. 28

Gnocchi di patate rosse, farina di castagne, camomilla, luganiga Ticinese e pepe Vallemaggia.

*Rote Kartoffelgnocchi, Kastanienmehl, Kamille, Tessiner Luganiga und Vallemaggia Pfeffer*

Fr. 32

Risotto Carnaroli Riserva San Massimo, al cavolo rosso, in fondue di gorgonzola dolce

*Carnaroli-Reis Riserva San Massimo, mit Rotkohl, in süßem Gorgonzolafondue*

Fr. 30

## CARNE E PESCE/ FISCH UND FLEISCH

Racks d'agnello, timballo di polenta rossa Ticinese, carota glassata e carciofi al timo

*Lammkotelett, Timbale aus roter Tessiner Polenta, glasierte Karotten und Artischocken mit Thymian*

Fr. 54

Brasato d'aletta di manzo, canederlo al burro e salvia, purea di cavolfiore

*Geschmorter Rinderflügel, Knödel mit Butter und Salbei, Blumenkohlpüree*

Fr. 49

Branzino cotto intero al forno, alla mediterranea, servito al tavolo con i suoi contorni di verdure \*

*Mediterraner Wolfsbarsch serviert am Tisch mit Gemüsebeilagen\**

*\*(tempo di attesa 20 min/wartezeit 20 min)*

\*Fr. 52 p.p.

\*(min. 2 persone/ mind. 2 Personen)



## DESSERT E FORMAGGI/DESSERTS UND KÄSE

Creme caramel alla zucca e amaretto

*Kürbis und Amaretto-Creme-Karamell*

Fr. 20

Sfera flambata al cioccolato fondente ripiena di gianduia e  
caramello salato

*Flambierte Schokoladenkugel, gefüllt mit Gianduja und gesalzenem  
Karamell*

Fr. 23

Tiramisù del marchese Montalti

*Tiramisu von Marquis Montalti*

Fr. 23

Selezione di formaggi raffinati

*Auswahl an frischen und ausgewählten Käsesorten*

p.s.q

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.*



**COME ALL'OSTERIA.../ WIE IN DER TAVERNE...**

Caserecce al sugo di brasato di manzo

*Caserecce mit geschmorter*

Fr. 29

Luganiga Ticinese, fagioli e polenta

*Luganiga Ticinese, Bohnen und Polenta*

Fr. 42

Tortino al cioccolato fondente, con cuore caldo;

*Schmelzender Schokoladenkuchen, mit warmem Schokoladenherz,  
frisch zubereitet*

*\*(tempo di attesa 12 min/wartezeit 12 min)*

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.*