

## Menu / Speisekarte

### Antipasti e insalate / Vorspeisen und Salate

|                                                                                            |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Insalata verde<br><i>Grüner Salat</i>                                                      | 8.00  |
| Insalata mista<br><i>Gemischter Salat</i>                                                  | 12.00 |
| Minestrone ticinese o zuppa del giorno<br><i>Minestrone "Tessiner Art" oder Tagessuppe</i> | 10.00 |

### Piatti freddi / Kalte Speisen

|                                                                                                                                     |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Salametto nostrano<br><i>Lokaler Salametto</i>                                                                                      | 8.00  |
| Formagella della Lavizzara<br><i>Formagella Val Lavizzara</i>                                                                       | 10.00 |
| Formaggio Robiei<br><i>Robiei-Käse</i>                                                                                              | 10.00 |
| Carne secca nostrana di cavallo con scaglie di formaggio Robiei<br><i>Lokales getrocknetes Pferdefleisch mit Robiei-Käseflocken</i> | 13.00 |
| Tagliere misto di salumi nostrani e formaggio<br><i>Gemischte Platte mit lokalen Wurstwaren und Käse</i>                            | 26.00 |

### Pasta e risotto / Teigwaren und Risotto

|                                                                                                                              |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Pizzocheri alla valtellinese<br><i>Pizzocheri "Valtellinischer Art"</i>                                                      | 22.00 |
| Tagliolini freschi al ragù di lepre (giugno-luglio)<br><i>Frische Tagliolini mit Hasenragout (Juni-Juli)</i>                 | 24.00 |
| Tagliolini freschi al ragù di cinghiale (agosto-ottobre)<br><i>Frische Tagliolini mit Wildschweinragout (August-Oktober)</i> | 24.00 |
| Risotto agli asparagi e formagella (giugno-luglio)<br><i>Risotto mit Spargeln und Formagella (Juni-Juli)</i>                 | 24.00 |
| Risotto ai funghi porcini (agosto-ottobre)<br><i>Risotto mit Steinpilzen (August-Oktober)</i>                                | 24.00 |


### Vegano / Vegan

Tutti i prezzi sono in CHF – IVA 8.1% inclusa / Alle Preise in CHF – MwSt 8.1% inklusive

Se non specificato, la carne usata nella preparazione dei menu e dei preparati di carne è di provenienza Svizzera o Italia. Chiedere allo staff ulteriori informazioni e allergeni.

Wenn nicht anders angegeben, stammt das für die Zubereitung von Menüs und Fleischzubereitungen verwendete Fleisch aus der Schweiz oder Italien. Für weitere Informationen und Allergene fragen Sie bitte das Personal.

## Secondi piatti / Hauptspeisen

|                                                                                                                                                                                |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Pane rustico Vallemaggia ai cereali con Raclette<br><i>Rustikales Vallemaggia-Brot mit Raclette</i>                                                                            | 18.00 |
| + prosciutto cotto<br><i>Schinken</i>                                                                                                                                          | 20.00 |
| + prosciutto cotto e uovo<br><i>Schinken und Ei</i>                                                                                                                            | 22.00 |
| Pollo al cestello con patatine fritte<br><i>Poulet im Chörbli mit Pommes frites</i>                                                                                            | 22.00 |
| Polenta e gorgonzola, con polvere di noci tostate (giugno-luglio)<br><i>Polenta mit Gorgonzola-Käse und geröstetem Walnusspulver (Juni-Juli)</i>                               | 22.00 |
| Polenta e funghi porcini (agosto-ottobre)<br><i>Polenta mit Steinpilzen (August-Oktober)</i>                                                                                   | 22.00 |
| Polenta e brasato<br><i>Polenta mit Braten</i>                                                                                                                                 | 26.00 |
| Filetto di trota salmonata alla camomilla bio con patate novelle<br><i>Lachsforellenfilet in Bio-Kamillensauce mit Babykartoffeln</i>                                          | 26.00 |
| Spezzatino di soia con funghi e ceci <br><i>Sojaeintopf mit Champignons und Kichererbsen</i> | 20.00 |

## Menu bambini / Kindermenüs

|                                                                                 |       |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Gnocchi al pomodoro<br><i>Tomaten-Gnocchi</i>                                   | 10.00 |
| Gnocchi al ragù<br><i>Gnocchi mit Hackfleisch</i>                               | 12.00 |
| Chicken nuggets con patatine fritte<br><i>Chicken nuggets mit Pommes frites</i> | 15.00 |

## Dessert fatti in casa / Hausgemachte Desserts

|                                                                      |      |
|----------------------------------------------------------------------|------|
| Torta del giorno<br><i>Kuchen des Tages</i>                          | 6.00 |
| Torta di pane<br><i>Brotkuchen</i>                                   | 8.00 |
| Tiramisù<br><i>Tiramisù</i>                                          | 8.00 |
| Panna cotta ai frutti di bosco<br><i>Panna cotta mit Beeren</i>      | 8.00 |
| Sorbetto o gelato (2 palline)<br><i>Sorbet oder Glace (2 Kugeln)</i> | 6.00 |

 **Vegano / Vegan**

Tutti i prezzi sono in CHF – IVA 8.1% inclusa / Alle Preise in CHF – MwSt 8.1% inklusive

Se non specificato, la carne usata nella preparazione dei menu e dei preparati di carne è di provenienza Svizzera o Italia. Chiedere allo staff ulteriori informazioni e allergeni.

Wenn nicht anders angegeben, stammt das für die Zubereitung von Menüs und Fleischzubereitungen verwendete Fleisch aus der Schweiz oder Italien. Für weitere Informationen und Allergene fragen Sie bitte das Personal.