



Emozioni Ticino

Tessiner Flair

I FIORI DI LOTO INNAFFIATI DAL TRII PIN
LOTOSBLÜTEN AN EINEM HAUCH TRII PIN

**Ossobuco di vitello con risotto "Loto" ai pistilli di zafferano e
granelli di pepe della Maggia**

Ossobuco vom Kalb, Loto-Risotto mit Safran und
Pfefferkörnern aus dem Maggiatal

Trii Pin

Ticino - DOC - Merlot
Mauro Ortelli - Corteglia

Chf. 42.00
(compreso 1 dl. di vino)
(inkl. 1 dl Wein)

Chf. 35.00
(senza vino)
(ohne Wein)

Fornitori autoctoni - Hersteller aus der Region:

Ossobuco di vitello: Terrani - Sorengo
Risotto "Loto": Terreni Alla Maggia - Ascona
Zafferano: Stefano Fuso - Gerra Piano/Cugnasco
Pepe della Maggia: Punto Verde, Famiglia Matasci - Bignasco

Serta

Gli antipasti *Vorspeisen*

Salamella di maiale del salumificio del Castello con sott'aceti Salamella Schweinesalami (Salumificio del Castello) mit Mixed Pickles	Chf. 10.50
Fiori di zucca in pastella su insalatina di stagione Frittierte Zucchini Blüten an Salat der Saison	Chf. 19.50
Crostini campani con pancetta, mozzarella e funghi porcini (5 pezzi) Croûtons auf kampanische Art mit Pancetta, Mozzarella und Steinpilzen (5 Stück)	Chf. 19.50
Cestino di polenta croccante ai funghi porcini trifolati Knuspriges Polentakörbchen mit sautierten Steinpilzen	Chf. 20.00
Insalata di carciofi con scaglie di grana e mandorle tostate Artischockensalat mit Granakäse-Splittern und gerösteten Mandeln	Chf. 22.00
Acciughe pregiate di Sciacca con puntarelle, pecorino romano, peperoncino e crostini di pane casereccio Feine Sardellen aus Sciacca mit Puntarelle, römischem Pecorino, Chili und geröstetem Hausmacherbrot	Chf. 23.00
Tartara di tonno (FAO34-130 gr) con capperi su crema di avocado Tartar vom Thunfisch (FAO34-130 g) mit Kapern an Avocado-creme	Chf. 25.00
Il tagliere Serta Aufschnitt nach Art des Hauses	Chf. 26.00
Prosciutto crudo di Parma stagionato 24 mesi e Parmigiano Reggiano 30 mesi con verdure in agrodolce Parmaschinken 24 Monate gereift und Parmigiano Reggiano 30 Monate gereift mit Gemüse süß-sauer	Chf. 26.00

Note *Aufzeichnungen*

*"Dettagli sulle sostanze che possono provocare allergie od altre reazioni indesiderate sono ottenibili dal personale" (vedi tabella a fine carta).
Haben Sie Fragen zu Allergenen? Bitte wenden Sie sich an unsere Service-Mitarbeiter (Erklärungen zu den Allergenen finden Sie auf der letzten Seite der Menükarte).*

Serta

I primi

Warme Vorspeisen

Cocottina di trippa in umido con fagioli Terrakotta Töpfchen mit geschmorten Kutteln und Bohnen	Chf. 16.50
Crema di zucca e foie gras (senza foie gras Chf. 16.00) Kürbiscreme-Suppe mit Foie Gras (ohne Foie Gras Chf 16.00)	Chf. 24.00
Pizzoccheri caserecci valtellinesi nella terracotta Pizzoccheri (Nudeln aus Buchweizenmehl) nach Valtellina-Art	Chf. 24.00
Ravioli ripieni di salmone e baccalà con pomodorini cherry e bottarga Lachs-Stockfisch-Ravioli mit Cherrytomaten und Bottarga	Chf. 24.00
Maltagliati con farina di castagne, funghi porcini e salsiccia nostrana Maltagliati aus Kastanienmehl mit Steinpilzen und Bratwurst der Region	Chf. 24.00
Gnocchi di zucca al cremoso di Taleggio e pistacchi oppure al burro e salvia Kürbis-Gnocchi an Sauce aus Taleggiokäse und Pistazien oder in Butter und Salbei	Chf. 24.00
Taglierini alla polpa di granchio Taglierini (schmale Bandnudeln) mit Krabbenfleisch	Chf. 24.00
Tris di pasta della casa: taglierini ai porcini, fusilli alla vesuviana e gnocchi verdi al burro d'asparagi Der Klassiker des Hauses! Hausgemachte Bandnudeln mit Steinpilzen, Spiralnudeln mit Tomaten und Mozzarella und grüne Gnocchi mit Spargelbutter	Chf. 25.00

Note

Aufzeichnungen

*Le paste sono di nostra produzione
Unsere Teigwaren sind hausgemacht.*

Serta

I nostri preziosi chicchi

Unsere edlen Reiskörner

Risotto "Musso D.O.P" al Merlot e salsiccia nostrana **Chf. 25.00**

Merlot Risotto "Musso D.O.P", serviert mit Tessiner Pfefferwurst

Risotto "Musso D.O.P" con filetti di pesce persico **Chf. 25.00**

Risotto "Musso D.O.P" mit Flussbarschfilets

Risotto "Musso D.O.P" al nero di seppie e tartara di gamberi rossi (VN) **Chf. 25.50**

Schwarzer Tintenfisch-Risotto "Musso D.O.P" mit Tartar von roten Garnelen (VN)



Note

Aufzeichnungen

Il riso di Baraggia è prodotto nel Vercellese e nel Biellese dall'azienda Musso: unica D.O.P d'Italia

Der Reis von Baraggia wird in Vercelli und Biella von der Firma Musso produziert: der einzige Reis mit Ursprungsprädikat in Italien.

Serta

I secondi

Hauptspeisen

Guancette di maiale (CH) con risotto allo zafferano Schweinebäckchen (CH) mit Safranrisotto	Chf. 30.00
Filetto di pesce persico burro e salvia oppure alle mandorle Flussbarschfilet in Butter und Salbei oder mit Mandeln	Chf. 36.00
Medaglioni di filetto di maiale con salsa al Merlot Schweinemedallions in Merlotsauce	Chf. 36.00
Fegato di vitello (CH) burro e salvia o alla veneziana Kalbsleber (CH) mit Butter und Salbei oder nach Venezianischer Art	Chf. 37.00
Cervella di vitello (CH) fritte, fiori di zucchine e crema di pecorino sardo Gebackenes Kalbshirn (CH) mit Zucchini Blüten und sardischer Schafskäsecreme	Chf. 37.00
Filetto di salmone (Scozia/N) croccante su insalata di patate e granchio Knuspriges Lachsfilet mit Kartoffel-Krabbensalat	Chf. 37.00
Tartare di manzo australiano (min. 2 persone) - Preparazione al tavolo Tartar vom australischen Rind (mind. 2 Personen) - Zubereitung am Tisch	per persona Chf. 42.50 pro Person
Filetto di manzo (AUS) al pepe verde oppure ai funghi porcini Australisches Rindsfilet mit grüner Pfeffersauce oder mit Steinpilzen	Chf. 45.00
Cordon Bleu di vitello (CH) Paniertes Kalbsschnitzel (CH)	Chf. 45.50

Dalla griglia

Vom Grill

Code di gamberoni (VN-7 pezzi) Garnelenschwänze (aus Vietnam / 7 Stück)		Chf. 38.00
Proposte giornaliere di pesce fresco Täglich wechselndes Angebot an frischen Fische		
Il pesce è sempre fresco (esclusi i gamberoni) e viene proposto secondo disponibilità. Unsere Fischarten (mit Ausnahme der Garnelen) sind immer frisch und werden je nach Verfügbarkeit angeboten.		
Luganighetta nostrana (300 g) Tessiner Luganighetta (Grillwurst vom Schwein)		Chf. 18.50
Rib Eye Swiss Quality Beef Rib Eye Swiss Quality Beef	ogni 100 grammi pro 100 Gramm	Chf. 12.50
Galletto fresco (FR) Frisches Hähnchen (FR)		Chf. 30.00
Costine di maiale (CH) Rippchen vom Schwein, (CH)	(600 g) (900 g)	Chf. 31.00 Chf. 40.00
Puntine di carré di maiale (CH) Schälrippchen vom Schwein (CH)	(600 g) (900 g)	Chf. 34.00 Chf. 45.00
Il maiale si racconta: duello di costine 4/5 costine contro 10 puntine di carré di maiale Das Schwein packt aus: das Rippchen-Duell 4-5 Rippchen gegen 10 Schälrippchen	(900 g)	Chf. 45.00
Filetto di puledro (EU/UY) (250 g) Fohlenfilet (250 g)		Chf. 38.00
La commedia del maiale: lonza, costine, puntine, luganighetta e pancetta Allerlei vom Schwein: Steak, Rippchen, Luganighetta und Bauchspeck		Chf. 39.00
Paillard di vitello (CH) Kalbspaillard (CH)		Chf. 40.00
Costolette di carré d'agnello (IRL/NZ) Lammkarree aus Neuseeland		Chf. 41.00
Entrecôte (AUS) (300 / 350 g) Australisches Entrecôte (300 / 350 g)		Chf. 42.00

Dalla griglia

Vom Grill

Tagliata di entrecôte (AUS)(250 g) alla rucola e scaglie di grana Australisches Entrecôte mit Rucola und Parmesansplitter	Chf. 43.00
Filetto di manzo (AUS) Australisches Rindsfilet	Chf. 43.00
Costata di manzo (CH) (450 g) Schweizer Rumpsteak (450 g)	Chf. 46.00
Châteaubriand di manzo australiano (min. 2 persone) per persona / pro Person Servito con patate fritte, contorni dalla griglia e salsa Béarnaise Châteaubriand vom australischen Rind (mind. 2 Personen) serviert mit Pommes frites, Gemüse vom Grill und Sauce Béarnaise	Chf. 57.00

La grigliata mista Reale

Königliche Grillplatte

Puntine (CH)/Schälrippchen - Sovracoscia di pollo (CH)/Pouletschenkel Salsiccia (CH)/Wurst - Carré d'agnello (NZ)/Lammkotelett Puledro (EU/AY)/Fohlen - Controfiletto di manzo (AUS)/Rindsentrecôte	Chf. 43.00
Patate fritte / verdure Pommes frites / Gemüse	Chf. 7.50
Insalata verde Grüner Salat	Chf. 9.00
Insalata di pomodori / Insalata mista Tomatensalat / Gemischter Salat	Chf. 9.50

Fondue e raclette

Fondue e Raclette

**Fondue chinoise di manzo a volontà servita con:
patatine fritte, riso basmati, sott'oli e sott'aceti** per persona / pro Person Chf. 45.00
Fondue Chinoise à discretion serviert mit Rindfleisch,
Pommes Frites, Basmatireis, hausgemachten Saucen
und eingelegtem Gemüse

Fondue bourguignonne di manzo (400 g) per persona / pro Person Chf. 55.50
Fondue Bourguignonne, Rindsfilet (400 g)
supplemento ogni 100 g Chf. 7.50
Zusatzportion weitere 100 g

Fondue di formaggio vallesana (300 g) servita con patate per persona / pro Person Chf. 30.00
Walliser Käsefondue (300 g) mit Kartoffeln
supplemento ogni 100 g Chf. 8.00
Zuschlag weitere 100 g

**Raclette a volontà servita con patate bollite, cipolle,
pancetta affumicata e sott'aceti** per persona / pro Person Chf. 38.00
Raclette zum selber Streichen, serviert mit Pellkartoffeln,
Bauchspeck, Zwiebeln und Essiggemüse

(Il servizio della raclette, con l'apposito strumento, è autogestito)
(Der Raclette-Service mit dem entsprechenden Tool wird selbst verwaltet)

Note Aufzeichnungen

*La raclette, la fondue di formaggio e la bourguignonne, vengono preparate per un minimo di due persone e verranno servite nella sala della pizzeria.
Raclette, Käsefondue und Fondue Bourguignonne werden ab mindestens zwei Personen und in der Pizzeria serviert.*

Serta

Vegan / Menu bambini

Vegan / Kinderteller

Senza glutine / Glutenfrei

Taglietelle di riso con Alga Kombu, pomodorini e curcuma (anche Vegan) **Chf. 17.00**
Reisnudeln mit Kombu-Algen, Cherry-Tomaten und Kurkuma

Io sono vegano / Ich esse vegan

Hamburger di quinoa ed edamame su schiacciata di patate **Chf. 20.00**
Quinoa Hamburger mit Edamame und Kartoffelpüree

Cocotte di ceci, cipolle, fave e zucchine gratinate al forno con patate al latte di soia **Chf. 20.00**
Gratin mit Kichererbsen, Saubohnen, Zucchini und Sojamilch Kartoffeln

Cous-cous di verdure invernali **Chf. 21.00**
Cous-Cous mit saisonalem Gemüse

Scaloppa di seitan con melanzane arrostate, pomodorini e verdura **Chf. 25.00**
Seitan mit gebackenen Auberginen, Cherry-Tomaten und Gemüse

Crocchette di tofu e spinaci alla Baden Baden con salsa all'arancio e porri **Chf. 32.00**
Polenta e funghi, castagne caramellate e cavolo rosso
Tofu und Spinat-Kroketten nach Baden-Badener Art an Orangen-Lauch-Sauce
Polenta mit Pilzen, karamellisierte Maronen und Rotkohl

Il mio vino vegano / Mein veganer Wein

Chambourcin (marchio Swiss Vegan Wine) - 2016 **Chf. 45.00**
IGT Svizzera Italiana - Cantina Cavallini, Cabbio
Non vengono utilizzati concimi di origine animale e durante la vinificazione non vengono impiegati allergeni (latte e uova)

Chianti Classico Riserva Vicchiomaggio Vegan - 2014 **Chf. 58.00**
DOCG – Castello di Vicchiomaggio, Greve in Chianti
Non vengono utilizzati concimi di origine animale e durante la vinificazione non vengono impiegati allergeni (latte ed uova)

Menu bambini / Kinderteller

Rubapiatti **Chf. 0.00**
Tellerdieb

Gnocchi di patate al pomodoro **Chf. 13.50**
Kartoffelgnocchi mit Tomatensauce

Scaloppina di vitello impanata con patatine fritte **Chf. 26.50**
Paniertes Kalbschnitzel mit Pommes Frites

Le nostre pizze

Unsere Pizzen

Focaccia semplice	Chf. 10.50
Focaccia integrale con acciughe	Chf. 11.50
Pizza bambino (piccola) Margherita, cotto, patatine o kebab	Chf. 13.50
Margherita pomodoro, mozzarella e origano	Chf. 15.50
Napoletana pomodoro, mozzarella e acciughe	Chf. 16.50
Prosciutto pomodoro, mozzarella, cotto	Chf. 16.50
Tonno e cipolla pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla	Chf. 17.50
Diavola pomodoro, mozzarella, salame piccante cotto	Chf. 17.50
Fast-Food pomodoro, mozzarella, salsiccia, patatine fritte	Chf. 17.50
Pizza Piccante pomodoro, mozzarella, cipolle, olive nere e peperoncino fresco	Chf. 17.50
O sole mio pomodoro, mozzarella, rucola e pomodorini cherry	Chf. 17.50
Rucola e mascarpone pomodoro, mozzarella, mascarpone e rucola	Chf. 18.50
Gerry pomodoro, mozzarella, cipolla, pancetta e gorgonzola	Chf. 18.50
Capricciosa pomodoro, mozzarella, origano, cotto, funghi, carciofi, olive e acciughe	Chf. 18.50
4 stagioni pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, olive e carciofi	Chf. 18.50
Tirolese pomodoro, mozzarella, speck e fontina dell'Alto Adige	Chf. 18.50
Vegetariana pomodoro, mozzarella, varietà verdure, pomodoro fresco e Parmigiano	Chf. 18.50
Regina pomodoro, mozzarella, cotto, carciofini, origano ed olio extra vergine	Chf. 18.50
Calzone pomodoro, mozzarella, cotto e funghi	Chf. 18.50
Boscaiola pomodoro, mozzarella, funghi champignons, luganighetta ed olio extra vergine	Chf. 18.50

Le nostre pizze

Unsere Pizzen

Alle noci pomodoro, mozzarella, noci, gorgonzola e pere	Chf. 18.50
Carpaccio pomodoro, mozzarella, carne di manzo, rucola e scaglie di grana	Chf. 19.50
Michele pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle, mascarpone, rucola e pomodoro fresco	Chf. 19.50
Dei Balcani pomodoro, mozzarella, bresaola, scaglie di grana e rucola	Chf. 19.50
Mari (o) Monti Pomodoro, mozzarella, salmone, gamberi, carciofi e rucola	Chf. 20.00
Calzone farcito pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, carciofi, acciughe ed uovo	Chf. 19.50
Pizza kebab Pomodoro, mozzarella, cipolla, kebab di vitello	Chf. 19.50
La salentina Pomodoro, origano, prosciutto crudo e stracciatella	Chf. 20.00
La barchetta di Ciccio Mozzarella, bocconcini di manzo, peperone verde piccante, cipolle e pomodorini cherry	Chf. 20.50
Parma e mascarpone pomodoro, mozzarella, origano, Parma e mascarpone	Chf. 21.00
La pugliese pomodoro, mozzarella, origano, burrata fresca	Chf. 22.00
La bufalina campana pomodoro, bocconcino di bufala (125 g), scaglie di grana e pomodorini cherry	Chf. 22.00
Le pizze con la pasta senza glutine e senza lattosio hanno un supplemento di	Chf. 4.00
Le pizze con la pasta integrale hanno un supplemento di	Chf. 2.00
Ogni ingrediente extra semplice ha un supplemento di Jede weitere Zutat einfache Ergänzung	Chf. 1.00
Ogni ingrediente extra speciale ha un supplemento di Burrata, stracciatella, prosciutto di Parma e frutti di mare Jede Zutat zusätzliche Sonderbeilage	Chf. 4.00

Note Aufzeichnungen

*La pizzeria è in funzione a mezzogiorno e alla sera fino alle 23.30.
Die Pizzeria hat über Mittag und abends bis 23.30 Uhr geöffnet.*

Serta

Contiene Contient Enthält Contains		Può Contenere Tracce Peut Contenir des Traces Kann Spuren enthalten May Contain Traces	
1a	 Cereali, Glutine, <i>Céréales, Gluten</i> Glutenhaltiges Getreide, <i>Cereals, Gluten</i>	1b	 Cereali, Glutine, <i>Céréales, Gluten</i> Glutenhaltiges Getreide, <i>Cereals, Gluten</i>
2a	 Crostacei, <i>Crustacés,</i> Krebstiere, <i>Crustacea</i>	2b	 Crostacei, <i>Crustacés,</i> Krebstiere, <i>Crustacea</i>
3a	 Uova, <i>Oeufs,</i> Eier, <i>Eggs</i>	3b	 Uova, <i>Oeufs,</i> Eier, <i>Eggs</i>
4a	 Pesce, <i>Poissons,</i> Fische, <i>Fish</i>	4b	 Pesce, <i>Poissons,</i> Fische, <i>Fish</i>
5a	 Arachidi, <i>Arachides,</i> Erdnüsse, <i>Peanuts</i>	5b	 Arachidi, <i>Arachides,</i> Erdnüsse, <i>Peanuts</i>
6a	 Soia, <i>Soja,</i> Sojabohnen, <i>Soy</i>	6b	 Soia, <i>Soja,</i> Sojabohnen, <i>Soy</i>
7a	 Latte, lattosio <i>Lait, lactose</i> Milch, Laktose <i>Milk, Lactose</i>	7b	 Latte, lattosio <i>Lait, lactose</i> Milch, Laktose <i>Milk, Lactose</i>
8a	 Frutta a guscio, Noci, <i>Fruits à coque dure, Noix</i> Hartschalenobst, Nüsse, <i>Tree Nuts, Nuts</i>	8b	 Frutta a guscio, Noci, <i>Fruits à coque dure, Noix</i> Hartschalenobst, Nüsse, <i>Tree Nuts, Nuts</i>
9a	 Sedano, <i>Céleri,</i> Sellerie, <i>Celery</i>	9b	 Sedano, <i>Céleri,</i> Sellerie, <i>Celery</i>
10a	 Senape, <i>Moutarde,</i> Senf, <i>Mustard</i>	10b	 Senape, <i>Moutarde,</i> Senf, <i>Mustard</i>
11a	 Sesamo, <i>Sésame,</i> Sesamesamen, <i>Sesame seeds</i>	11b	 Sesamo, <i>Sésame,</i> Sesamesamen, <i>Sesame seeds</i>
12a	 Anidride solforosa, solfiti ¹ <i>Anhydride sulfureux, sulfites</i> ¹ Schwefeldioxid, Sulfite ¹ <i>Sulfur dioxide, Sulfites</i> ¹	12b	 Anidride solforosa, solfiti ¹ <i>Anhydride sulfureux, sulfites</i> ¹ Schwefeldioxid, Sulfite ¹ <i>Sulfur dioxide, Sulfites</i> ¹
13a	 Lupini, <i>Lupins,</i> Lupinen, <i>Lupines</i>	13b	 Lupini, <i>Lupins,</i> Lupinen, <i>Lupines</i>
14a	 Molluschi, <i>Mollusques</i> Weichtiere, <i>Mollusks</i>	14b	 Molluschi, <i>Mollusques</i> Weichtiere, <i>Mollusks</i>

¹ [>10 mg/kg >10 mg/l SO₂]

¹ [>10 mg/kg >10 mg/l SO₂]