



Emozioni Ticino

Tessiner Flair

**Ossobuco di vitello con "Risotto Ticinese" ai pistilli di zafferano
e granelli di pepe della Maggia**

Ossobuco vom Kalb an Tessiner-Risotto mit Safran
und Pfefferkörnern aus dem Maggiatal

Trii Pin

Ticino – DOC – Merlot
Mauro Ortelli - Corteglia

Chf. 45.00
(compreso 1 dl. di vino)
(inkl. 1 dl Wein)

Chf. 38.00
(senza vino)
(ohne Wein)

Fornitori autoctoni - Hersteller aus der Region:

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

Le insalate

Die Salate

Insalata verde Grüner Salat	Chf. 9.00
Insalata di pomodori Tomatensalat	Chf. 9.50
Insalata mista Gemischter Salat	Chf. 9.50
Cicorietta nostrana e cipolle (secondo disponibilità) Zichoriensalat mit Zwiebeln (saisonalbedingt)	Chf. 10.50
Cicorietta nostrana con uova sode e cipolle (secondo disponibilità) Cicorietta verde, uova sode e cipolla Zichoriensalat, hartgekochtes Ei und Zwiebeln (saisonalbedingt)	Chf. 15.00
La Caprese Pomodori, bufala, origano, basilico e olio extra-vergine Tomaten, Büffelmozzarella, Oregano, Basilikum und Olivenöl	Chf. 20.00
Insalatona di gamberi (VN) agli agrumi Lattuga, arance, mais, code di gamberi ed olio extra-vergine Salat, Orangen, Mais, Garnelenschwänze und Olivenöl	Chf. 23.00

Note

Bemerkungen

“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 Menukarte).

Gli antipasti

Vorspeisen

Bruschette con pomodori (6 pz) Geröstetes Brot nach Capreser Art		Chf. 16.00
Salame di maiale Felino (IT) con sott'aceti Salame vom Schwein aus Felino mit Essiggemüse		Chf. 19.00
Fiori di zucca in pastella su insalatina di stagione Frittierte Zucchiniblüten und saisonalem Salat		Chf. 22.00
Carpaccio di manzo (CH) con scaglie di grana, rucola e pomodorini Rind-Carpaccio mit Grana-Käsesplitter, Rauke und Cherry		Chf. 22.00
Prosciutto San Daniele con melone e bufala campana San Daniele Rohschinken mit Melone und Büffelmozzarella aus Kampanien		Chf. 25.00
Acciughe pregiate del Cantabrico con crostini di pane casereccio, caprino, timo e peperoncino Erlesene Sardellen aus dem Kantabrischen Meer mit Ziegenkäse, Chili, Thymian und geröstetem Brot		Chf. 26.00
Tartara di tonno (FAO34) con capperi e crema d'avocado	130 g	Chf. 26.00
Tartar vom Thunfisch (FAO34) mit Kappern und Avocado-creme	180 g	Chf. 32.00
Bocconcini di salmone (Scozia/N) marinato con insalata di finocchi, arance e pistacchi Marienierete Lachs-Stückchen mit einem Salat aus Fenchel, Orangen und Pistazien		Chf. 26.00
Il tagliere Serta Aufschnitt nach Art des Hauses		Chf. 28.00
Fesa di Vitello (CH) con salsa tonnata, frutto di capperi, paprica e acciughe Dünn geschnittenes kaltes Kalbsfleisch mit Thunfischsauce, Kapern, Paprika und Sardellen		Chf. 30.00

I primi

Erster Gang

Spaghetti alla carbonara Spaghetti nach Carbonara Art	Chf. 24.00
Gnocchi ripieni di Toma (CH) su specchio di pomodoro Gnocchi mit einer Füllung aus Tomakäse serviert auf Tomatensauce	Chf. 24.00
Straccetti neri con pomodori secchi, fave, cozze e pane profumato agli agrumi Schwarze Straccetti mit getrockneten Tomaten, Bohnen und Miesmuscheln	Chf. 24.00
I paccheri con gamberi (VN), pomodorini e melanzane Paccheri mit Garnelen, Cherry und Auberginen	Chf. 25.00
Tris di pasta della casa: Tagliatelle ai porcini, fusilli alla vesuviana e gnocchi verdi al burro d'asparagi Der Klassiker! Drei verschiedene Nudelsorten nach Art des Hauses: Bandnudeln mit Steinpilzen, Spiralnudeln mit Tomaten und Mozzarella und grüne Gnocchi mit Spargelbutter	Chf. 26.00

I nostri preziosi chicchi

Unsere edlen Reiskörner

Risotto "Musso D.O.P" ai pistilli di zafferano e pepe della Maggia Risotto mit Safranstampel und Pfefferkörnern aus dem Maggiatal	Chf. 25.00
Risotto "Musso D.O.P" al merlot e salsicca Risotto mit Merlot und Tessiner Luganighetta	Chf. 26.00
Risotto "Musso D.O.P" al persico Risotto mit Eglifilet	Chf. 26.00

Note

Bemerkungen

*Le paste (esclusi i paccheri ed i maccheroni) sono di nostra produzione
Unsere Teigwaren (ausser Paccheri und Maccheroni) sind hausgemacht.*

*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 D.O.P. in Italien*

Vegan

Vegan

Senza glutine / Glutenfrei

Talgiatelle di riso alla carbonara vegana Chf. 20.00
Reisnudeln Tagliatelle mit veganer Carbonara-Sauce

Io sono vegano / Ich esse vegan

Cous-cous con verdure e curcuma Chf. 24.00
Cous-Cous mit Gemüse und Kurkuma

Hamburger vegetale con crudità di verdure Chf. 25.00
Pflanzlicher Hamburger serviert mit Rohkost-Gemüse

**Tramezzino di tofu croccante con zucchine alla mentuccia,
mais e salsa piccante alla soia** Chf. 25.00
Krokantes Tofu Sandwich mit Zucchini und Minze, Mais und scharfer Sojasauce

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 ed 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)

Menù 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

Secondi a base di pesce

Fisch Hauptgerichte

Filetto di salmone (Scozia/N) croccante su insalata di patate e granchi Knuspriges Lachsfilet mit Kartoffel-Krabbensalat	Chf. 38.00
Filetto di pesce persico (CH/RUS) burro e salvia oppure alle mandorle Eglifilets mit Butter und Salbei oder mit Mandeln	Chf. 38.00

Secondi a base di carne

Fleisch Hauptgerichte

Fegato di vitello (CH) burro e salvia o alla veneziana Kalbsleber mit Butter und Salbei oder nach venezianischer Art	Chf. 38.00
Cervella di vitello (CH) fritte, fiori di zucchine e crema di pecorino sardo Gebackenes Kalbshirn mit Zucchini Blüten und sardischer Schafskäsecreme	Chf. 39.00
Tartare di manzo (AUS) (min. 2 persone) - Preparazione al tavolo Tartar vom australischen Rind (mind. 2 Personen) - Zubereitung am Tisch	per persona pro Person Chf. 43.50
Filetto di manzo (AUS) al pepe verde Australisches Rindsfilet mit grüner Pfeffersauce	Chf. 46.00
Cordon Bleu di vitello (CH) Paniertes Schnitzel vom Kalb gefüllt mit Schinken und Käse	Chf. 46.50

Dalla griglia

Vom Grill

Code di gamberoni (VN-7 pezzi) Chf. 42.00
Garnelenschwänze (aus Vietnam / 7 Stück)

Proposte giornaliere di pesce fresco
Täglich wechselndes Angebot an frischem Fisch

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 (gr. 300) Chf. 24.00
Tessiner Luganighetta (Grillwurst vom Schwein)

Rib Eye Swiss Quality Beef ogni 100 grammi Chf. 13.50
Rib Eye Swiss Quality Beef pro 100 Gramm

Galletto fresco (CH/FR) Chf. 32.00
Frisches Hähnchen (CH/FR)

Costine di maiale (CH) (600 gr.) Chf. 33.50
Rippchen vom Schwein, (CH) (900 gr.) Chf. 40.00

Puntine di carré di maiale (CH) (600 gr.) Chf. 35.50
Schälrippchen vom Schwein (CH) (900 gr.) Chf. 46.00

Il maiale si racconta : duello di costine (900 gr.) Chf. 45.00
4/5 costine contro 10 puntine di carré di maiale
Schwein gehabt! Das Rippchen-Duell
4-5 Rippchen gegen 10 Schälrippchen

Filetto di puledro (EU/UY) (250 gr.) Chf. 39.00
Fohlenfilet (250 g)

La commedia del maiale: lonza, costine, puntine, luganighetta e pancetta Chf. 39.50
Schweinish gut! Steak, Rippchen, Luganighetta und Bauchspeck

Paillard di vitello (CH) Chf. 41.50
Kalbpaillard (CH)

Costolette di carré d'agnello (IRL/NZ) Chf. 41.50
Lammkarree aus Neuseeland

Entrecôte (AUS) (300 gr.) Chf. 43.00
Australisches Entrecôte (300 g)

Dalla griglia

Vom Grill

Tagliata di entrecôte (AUS)(250 gr) alla rucola e scaglie di grana	Chf. 44.00
Australisches Entrecôte mit Rucola und Parmesansplitter	
Filetto di manzo (CH/AUS/UY)	Chf. 45.00
Australisches Rindsfilet	
Costata di manzo (CH) secondo disponibilità	ogni 100 grammi Chf. 12.60
Schweizer Rumpsteak	Pro 100 Gramm
Châteaubriand di manzo australiano (min. 2 persone)	per persona/pro Person Chf. 58.00
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	

La grigliata mista Reale

Königliche Grillplatte

Puntine (CH)/Schälrippchen - Sovracoscia di pollo (CH)/Pouletschenkel	Chf. 44.00
Salsiccia (CH)/Wurst - Carré d'agnello (NZ)/Lammkotelett	
Puledro (EU/AY)/Fohlen - Controfiletto di manzo (AUS)/Rindsentrecôte	

*I piatti dalla griglia possono essere accompagnati
da patatine fritte, verdure stagionali od insalata
Zu den Grillspezialitäten servieren wir Ihnen gerne je nach Wunsch
Pommes frites, Gemüse oder einen Salat*

Patate fritte	Chf. 8.50
Pommes frites	
Insalata verde	Chf. 9.00
Grüner Salat	
Insalata di pomodori / Insalata mista	Chf. 9.50
Tomatensalat / Gemischter Salat	

Senta

Le nostre pizze

Unserer Pizzen

Focaccia semplice	Chf. 11.00
Focaccia integrale con acciughe	Chf. 12.00
Pizza bambino (piccola) Margherita, cotto, patatine o kebab	Chf. 14.00
Margherita pomodoro, mozzarella e origano	Chf. 16.00
Napoletana pomodoro, mozzarella e acciughe	Chf. 17.00
Prosciutto pomodoro, mozzarella, cotto	Chf. 17.00
Diavola pomodoro, mozzarella, salame piccante cotto	Chf. 18.00
Fast-Food pomodoro, mozzarella, salsiccia, patatine fritte	Chf. 18.00
Pizza Piccante pomodoro, mozzarella, cipolle, olive nere e peperoncino fresco	Chf. 18.00
O sole mio pomodoro, mozzarella, rucola e pomodorini cherry	Chf. 18.00
Tonno e cipolla pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla	Chf. 18.50
Rucola e mascarpone pomodoro, mozzarella, mascarpone e rucola	Chf. 19.00
Gerry pomodoro, mozzarella, cipolla, pancetta e gorgonzola	Chf. 19.00
4 stagioni pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, olive e carciofi	Chf. 19.00
Tirolese pomodoro, mozzarella, speck e fontina dell'Alto Adige	Chf. 19.00
Vegetariana pomodoro, mozzarella, varietà verdure, pomodoro fresco e Parmigiano	Chf. 19.00
Regina pomodori, mozzarella, cotto, carciofini, origano ed olio extra vergine	Chf. 19.00
Calzone pomodoro, mozzarella, cotto e funghi	Chf. 19.00

Boscaiola pomodoro, mozzarella, funghi champignons, luganighetta ed olio extra vergine	Chf. 19.00
Alle noci pomodoro, mozzarella, noci, gorgonzola e pere	Chf. 19.00
Carpaccio pomodoro, mozzarella, carne di manzo, rucola e scaglie di grana	Chf. 20.00
Michele pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle, mascarpone, rucola e pomodoro fresco	Chf. 20.00
Dei balcani pomodoro, mozzarella, bresaola, scaglie di grana e rucola	Chf. 21.00
Calzone farcito pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, carciofi, acciughe ed uovo	Chf. 21.00
Mari (o) Monti Pomodoro, mozzarella, salmone, gamberi, carciofi e rucola	Chf. 22.00
La barchetta di Ciccio Mozzarella, bocconcini di manzo, peperone verde piccante, cipolle e pomodorini cherry	Chf. 22.00
La bufalina campana pomodoro, bocconcino di bufala (125 gr), scaglie di grana e pomodorini cherry	Chf. 22.00
Prosciutto crudo San Daniele e mascarpone pomodoro, mozzarella, origano, San Daniele e mascarpone	Chf. 23.00

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, supplemento Jede weitere Zutat einfache Ergänzung	Chf. 1.00
Ogni ingrediente extra speciale, supplemento Burrata, stracciatella, prosciutto di Parma e frutti di mare Jede Zutat zusätzliche Sonderbeilage	Chf. 4.00

Note
Bemerkungen

*La pizzeria è in funzione a mezzogiorno e alla sera fino alle 23.30.
Der Pizaofen ist über Mittag und abends bis 23.30 Uhr im Betrieb.*

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]

Dolci

Desserts

Gelato vegano alla vaniglia affogato al caffè Veganes Vanilleeis-Eis mit einem Espresso	Chf. 10.50
Crème Caramel Karamelcreme	Chf. 10.50
Coppa di tiramisù casereccio Hausgemachtes Tiramisu	Chf. 11.00
Panna cotta ai pistilli di zafferano affogata nella salsa al mango Safran Panna Cotta serviert an einer Mangosauce	Chf. 11.50
Semifreddo al torrone con fondente al rum Nougat-Parfait und geschmolzene Schokolade mit Rum	Chf. 11.50
Barchetta d'ananas fresca con Maraschino Ananas mit Maraschinolikör	Chf. 11.50
Macedonia di frutta fresca con panna Frischer Obstsalat mit Rahm	Chf. 11.50

Lo zabaglione ed il suo freddo alter ego

Die Zabaione und sein kalter Doppelgänger

Zabaglione freddo con crema di mandorle ed amaretto Kalte Zabaione mit Mandelcreme und Amaretto	Chf. 11.00
Zabaglione caldo con gelato vaniglia ed amaretto Preparazione al tavolo (min. 2 persone) Warme Zabaione mit Vanilleeis und Amaretto-Stücken Zubereitung am Tisch (mind. 2 Personen; Preis p.P)	Chf. 12.50

Gelati assortiti

Verschiedene Eissorten

(1 pallina) (1 Kugel) Limone, vaniglia, mela verde, pera Fragola, pompelmo rosa e cioccolato Zitrone, Vanille, grüner Apfel, Birne, Erdbeere, Rosa Grapefruit Nuss und Schokolade	Chf. 4.00
Affogato al caffè Eis serviert mit einem Espresso	Chf. 8.50

Sorbetti ai liquori

Likörsorbets

Limone e Wodka - Mela verde al Calvados	Chf. 12.50
Pera e Williams – Pompelmo rosa-Campari e Prosecco	
Zitrone und Wodka - grüner Apfel und Calvados -	
Birne und Williams – Rosa Grapefruit mit Campari und Prosecco	

Vino da dessert

Dessertwein

“Riesling“ Vendages Tardives 2005	0.5 dl.	Chf. 8.00
Rolly Gassmann, Rorschwihr - Alsace		
“Beerenauslese Cuvée Burgenland“ Österreichischer Prädikatswein	0.5 dl.	Chf. 10.00
Welschriesling e Chardonnay - Kracher		
“Gewurztraminer“ Vendages Tardives 2005	0.5 dl.	Chf. 10.00
Rolly Gassmann, Rorschwihr - Alsace		
“Trockenbeeren Auslese Burgenland“ Österreichischer Prädikatswein	0.5 dl.	Chf. 14.00
Welschriesling, Chardonnay e Traminer - Kracher		

I distillati

Destillate

“Ascona Whisky “ single malt	Chf. 12.00
Terreni alla Maggia SA, Ascona	
“Taylor’s“ 10 year old Tawny Port	Chf. 12.00
Villanova de Gaia-Oporto	
“Calvados Domfrontais AOC“ Hors d’age	Chf. 14.00
Pacory-Mantilly, Basse Normandie	
“Baron Dupleix“ Armagnac Hors D’Age	Chf. 14.00
Bas-Armagnac	
“Adelphi Selection“ single malt Scotch Whisky 14 years old	Chf. 15.00
Caol Ila, Islay	
“Ménard“ Cognac X.O.	Chf. 15.00
Grande fine champagne -1 ^{er} Cru du Cognac - Logis des Bergeronnettes-Jarnac	