



## *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 Fusco - Gerra Piano/Cugnasco  
Pepe della Maggia: Punto Verde, Famiglia Matasci - Bignasco

*Serta*

## **Gli antipasti** *Vorspeisen*

<b>Salamella di maiale del salumificio del Castello con sott'aceti</b> Salamella vom Schwein (Salumificio del Castello) mit Essiggemüse	<b>Chf. 10.50</b>
<b>Crostini campani con pancetta, mozzarella e funghi porcini (5 pezzi)</b> Croûtons nach kampanischer Art mit Pancetta, Mozzarella und Steinpilzen (5 Stück)	<b>Chf. 19.50</b>
<b>Acciughe pregiate di Sciacca con finocchi, peperoncino e crostini di pane casereccio</b> Erlesene Sardellen aus Sciacca mit Fenchel, Chili und geröstetem Bröt	<b>Chf. 23.00</b>
<b>Asparagi con parmigiano e prosciutto crudo di Parma</b> Spargeln mit Parmesan und Rohschinken aus Parma	<b>Chf. 23.00</b>
<b>Tartara di tonno (FAO34-130 gr) con avocado ed erba cipollina</b> Tartar vom Thunfisch (FAO34-130 g) mit Avocadocreme und Schnittlauch	<b>Chf. 25.00</b>
<b>Seppie ripiene saltate con aglio, pomodorini e prezzemolo</b> Gefüllte Calamari sautiert in Knoblauch und Petersilie	<b>Chf. 25.00</b>
<b>Sauté d'asparagi con gamberi e scalogno</b> Sautierte Spargeln mit Garnelen und Schalotte	<b>Chf. 25.00</b>
<b>Il tagliere Sertà</b> Aufschnitt nach Art des Hauses	<b>Chf. 26.00</b>

---

### **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).*

**Sertà**

## **I primi**

### *Warme Vorspeisen*

<b>Vellutata di asparagi con fiori di bufala campana</b> Spargelcremesuppe mit Büffelmozzarella aus Kampanien	<b>Chf. 16.50</b>
<b>Il foio in umido</b> Terrakotta Töpfchen mit geschmorten Kutteln und Bohnen	<b>Chf. 16.00</b>
<b>Maltagliati caserecci con fagioli di Controne Bio ( Presidio Slowfood ) e pomodorini</b> Hausgemachte Maltagliati mit Bio-Bohnen aus Controne (Slowfood Präsidium) und Cherrytomaten	<b>Chf. 20.00</b>
<b>Taglietelle di farro caserecce con asparagi, pinoli e mascarpone</b> Hausgemachte Dinkel-Bandnudeln mit Spargeln, Pinienkernen und Mascarpone	<b>Chf. 20.00</b>
<b>Ravioli ripieni di salmone con cherry e bottarga di tonno</b> Ravioli mit Lachsfüllung, Cherrytomaten und Thunfisch Rogen	<b>Chf. 24.00</b>
<b>Pappardelle al nero di seppie con bocconcini di baccalà e pomodorini confit</b> Schwarze Tintenfisch-Pappardelle mit Stockfischstückchen und Cherrytomaten-Konfit	<b>Chf. 24.00</b>
<b>Tris di pasta della casa:</b> Drei verschiedene Nudelsorten nach Art des Hauses: Bandnudeln mit Steinpilzen, Spiralnudeln mit Tomaten und Mozzarella und grüne Gnocchi mit Spargelbutter	<b>Chf. 25.00</b>

---

### **Note**

#### *Aufzeichnungen*

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

**Serta**

## I nostri preziosi chicchi

*Unsere edlen Reiskörner*

<b>Risotto ai pistilli di zafferano e bocconcini di coniglio</b> Safranrisotto mit Kaninchenstückchen	Chf. 25.00
<b>Risotto con persico (RUS) ed uova di salmone</b> Risotto mit Eglifilet und Thunfischquappe	Chf. 25.00
<b>Risotto al merlot e salsiccia</b> Risotto mit Zucchini Blüten und Tessiner Wurst	Chf. 25.00
<b>Risotto agli asparagi e pancetta</b> Risotto mit Spargeln und Bauchspeck	Chf. 25.50



---

### 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*

## Secondi a base di pesce

### *Hauptgerichte Fisch*

<b>Filetti branzino in guazzetto di molluschi</b> Seebarschfilet mit Mollusken in Tomatensauce	Chf. 35.00
<b>Filetto di salmone (Scozia/N) croccante su insalata di patate e granchi</b> Knuspriges Lachsfilet mit Kartoffel-Krabbensalat	Chf. 36.00
<b>Filetto di pesce persico (RUS) burro e salvia con riso al vapore</b> In Butter und Salbei gebratene Eglifilets serviert mit gedämpftem Reis	Chf. 36.00

## Secondi a base di carne

### *Hauptgerichte Fleisch*

<b>Guancette di maiale (CH) al merlot con risotto "Ca' Vecchia" alla parmigiana</b> Schweinsbäckchen mit Parmesan-Risotto „Cà Vecchia“	Chf. 30.00
<b>Fegato di vitello (CH) burro e salvia o alla veneziana</b> Kalbsleber mit Butter und Salbei oder nach venezianischer Art	Chf. 37.00
<b>Cervella di vitello (CH) fritte, fiori di zucchine e crema di pecorino sardo</b> Gebackenes Kalbshirn mit Zucchini Blüten und sardischer Schafskäsecreme	Chf. 37.00
<b>Tartare di manzo (AUS) (min. 2 persone) - Preparazione al tavolo per persona</b> Tartar vom australischen Rind (mind. 2 Personen) - Zubereitung am Tisch pro Person	Chf. 42.50
<b>Cordon Bleu di vitello (CH)</b> Paniertes Cordon Bleu vom Kalb	Chf. 45.50
<b>Filetto di manzo (AUS) al pepe verde</b> Australisches Rindsfilet mit grüner Pfeffersauce	Chf. 45.50

## Dalla griglia

### Vom Grill

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

## Dalla griglia

### *Vom Grill*

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

## La grigliata mista Reale

### *Königliche Grillplatte*

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

## 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

**Pennette senza glutine al ragù d'asparagi** Chf. 19.00  
Glutenfreie Pennette mit Spargelragout

#### Io sono vegano/Ich bin 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 primaverili** 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

#### 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*

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

## Le nostre pizze

### Unsere Pizzen

<b>Alle noci</b> pomodoro, mozzarella, noci, gorgonzola e pere	Chf. 18.50
<b>Carpaccio</b> pomodoro, mozzarella, carne di manzo, rucola e scaglie di grana	Chf. 19.50
<b>Michele</b> pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle, mascarpone, rucola e pomodoro fresco	Chf. 19.50
<b>Dei Balcani</b> pomodoro, mozzarella, bresaola, scaglie di grana e rucola	Chf. 19.50
<b>Mari (o) Monti</b> Pomodoro, mozzarella, salmone, gamberi, carciofi e rucola	Chf. 20.00
<b>Calzone farcito</b> pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, carciofi, acciughe ed uovo	Chf. 19.50
<b>Pizza kebab</b> Pomodoro, mozzarella, cipolla, kebab di vitello	Chf. 19.50
<b>La salentina</b> Pomodoro, origano, prosciutto crudo e stracciatella	Chf. 20.00
<b>La barchetta di Ciccio</b> Mozzarella, bocconcini di manzo, peperone verde piccante, cipolle e pomodorini cherry	Chf. 20.50
<b>Parma e mascarpone</b> pomodoro, mozzarella, origano, Parma e mascarpone	Chf. 21.00
<b>La pugliese</b> pomodoro, mozzarella, origano, burrata fresca	Chf. 22.00
<b>La bufalina campana</b> pomodoro, bocconcino di bufala (125 g), scaglie di grana e pomodorini cherry	Chf. 22.00
<b>Le pizze con la pasta senza glutine e senza lattosio hanno un supplemento di</b>	Chf. 4.00
<b>Le pizze con la pasta integrale hanno un supplemento di</b>	Chf. 2.00
<b>Ogni ingrediente extra semplice ha un supplemento di</b> Jede weitere Zutat einfache Ergänzung	Chf. 1.00
<b>Ogni ingrediente extra speciale ha un supplemento di</b> 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 <sup>1</sup> <i>Anhydride sulfureux, sulfites <sup>1</sup></i> Schwefeldioxid, Sulfite <sup>1</sup> <i>Sulfur dioxide, Sulfites <sup>1</sup></i>	12b	 Anidride solforosa, solfiti <sup>1</sup> <i>Anhydride sulfureux, sulfites <sup>1</sup></i> Schwefeldioxid, Sulfite <sup>1</sup> <i>Sulfur dioxide, Sulfites <sup>1</sup></i>
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>

<sup>1</sup> [>10 mg/kg >10 mg/l SO<sub>2</sub>]

<sup>1</sup> [>10 mg/kg >10 mg/l SO<sub>2</sub>]