

# Senta

*Dal 1987, una famiglia...*

---

*Gentili clienti e cari amici,*

*la nostra cucina si ispira alla migliore filosofia mediterranea; questo non ci impedisce incursioni in altre realtà gastronomiche con un particolare occhio di riguardo alla tradizione ticinese. Il tutto impreziosito dai nostri chef, da sempre estremamente attenti alla stagionalità ed alla qualità delle materie prime, così da esaltare la loro cucina elaborata al momento.*

*Disponiamo anche di 8 camere doppie (anche ad uso singolo) dotate di ogni comodità. Griglia a legna e pizzeria in funzione tutto l'anno, mezzogiorno e sera.*

*Vi diamo il benvenuto e un buon appetito!*

*Rosaria e Michele Braccia*

## Menu del giorno

### Tagesmenu

<b>Primo del giorno</b> <i>Tagesteller</i>	Chf. da 20.00 a 25.00
<b>Piatto del giorno</b> <i>Tagesteller</i>	Chf. 28.00
<b>Menu del giorno</b> <i>Tagesmenu</i>	Chf. 37.00

*Il menu del giorno è proposto solo a pranzo, dal lunedì al venerdì, esclusi i giorni festivi.*

*Der Tagesteller und das Tagesmenu servieren wir von Montag bis Freitag, zwischen 11.30 und 14.00 (Festtage ausgeschlossen).*

# Buono Regalo - Gutscheine

*Gentili clienti e cari amici,*

*vi ricordiamo i nostri Buoni Regalo: un'idea simpatica e stuzzicante che sicuramente sarà apprezzata da chi avrà il piacere di riceverlo in occasione di una festività, di un anniversario o anche solo per amicizia.*

*Geschätzte Kundinnen und Kunden,*

*Sie suchen ein attraktives Geschenk für Verwandte, Freunde oder Kunden?  
Unsere Gutscheine sind die perfekte Geschenkidee zu jedem Anlass!*

*I prezzi sono in Chf.; IVA 8.1%, inclusa.*



Linea: Benvenuti al Serta - Password: serta1987!

**Serta**

# Giro di Vite

...la nuova passione!



Fun, Work & Food

di Vite



- dalle 11.45 e dalle 18.45 -

Da sempre fiore all'occhiello del Serta, anche nella nuova Cantina la cucina sarà protagonista: mediterranea e incentrata sulla stagionalità dei prodotti, propone anche una realtà locale di grande respiro. L'accurata selezione delle materie prime permette di servire al momento pietanze gustose e di assoluta qualità.



Serta

Guarda  
il video

# Giro di Vite

...la nuova passione!



Più di 300 etichette, provenienti da tutto il mondo, con un'attenzione particolare al nostro "vigneto Ticino", vi attendono nel nuovo "Giro di Vite", la cantina del Senta, che vi aspetta per intriganti incontri.

Pronta ad accogliervi per degustazioni, sfiziosi aperitivi o cene private e aziendali. In piedi o comodamente seduti, grazie al tavolo modulare.

A lato della Cantina, la sala camino, dove è possibile organizzare incontri di lavoro, riunioni o videoconferenze. La tecnologia di ultima generazione permette di gestire presentazioni video o comunicazioni multimediali grazie al monitor da 85", interfacciabile con i vostri tablet, computer o cellulari.

Il nostro discreto servizio rimane a vostra disposizione per ogni necessità semplicemente utilizzando il citofono collegato al ristorante.

**Senta**



## Emozioni Ticino

### Tessiner Flair

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

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

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

---

#### Trii Pin

Ticino - DOC - Merlot  
Mauro Ortelli - Corteglia

**Chf. 46.00**  
**(compreso 1 dl. di vino)**  
(inkl. 1 dl Wein)

**Chf. 39.00**  
**(senza vino)**  
(ohne Wein)

#### **Fornitori autoctoni - Hersteller aus der Region:**

Ossobuco di vitello: Terrani - Sorengo  
Risotto "Loto": Terreni Alla Maggia - Ascona  
Pepe della Maggia: Punto Verde, Famiglia Matasci - Bignasco

## Gli antipasti

### Vorspeisen

<b>Salametto di maiale (CH) o di cervo (CH) con sott'aceti</b> Kleine Salami vom Schwein oder Hirsch	Chf. 13.50
<b>Gli Sciatt di montagna, la storia del rospo che amava la grappa: frittelline di grano saraceno ripiene di formaggio Casera DOP</b> Eine Veltliner-Spezialität: Frittierte Buchweizenbällchen mit herzhaftem Herz aus Casera-Käse	Chf. 20.00
<b>Iniziamo con il pesce azzurro: fritto di sarde ed alici (FAO37) con maionese al bergamotto</b> Frittierte Sardinen und Sardellen mit Bergamotte-Mayonnaise	Chf. 22.00
<b>Insalata di carciofi con scaglie di grana e pomodorini (secondo disponibilità)</b> Artischockensalat mit Parmesanspänen und Cherrytomaten (je nach Verfügbarkeit)	Chf. 24.00
<b>Bruschette campane: funghi finferli (gallinacci), pancetta (CH) e mozzarella</b> Bruschette mit Eierschwämmli, Speck und Mozzarella	Chf. 25.00
<b>Fiori di zucca in pastella su insalatina di rinforzo (5 pz)</b> Zucchini Blüten im Teig (5 St.)	Chf. 25.00
<b>Acciughe pregiate del mar Cantabrico con caprino e finocchi</b> Erlesene Sardellen aus dem Kantabrischen Meer mit Geisskäse und Fenchel	Chf. 26.00
<b>Asparagi verdi con salsa olandese</b> Grüne Spargeln mit Sauce Hollandaise	Chf. 27.00
<b>Il Ticino sfida il Friuli</b> Prosciutto Pioradoro vs Prosciutto San Daniele, gnocchi fritti Das Tessin fordert das Friaul heraus: Pioradoro- vs San Daniele-Schinken serviert mit frittierten Teigtaschen	Chf. 30.00
<b>Il tagliere Serta</b> Aufschnitt nach Art des Hauses	Chf. 30.00

---

### Note

#### Bemerkungen

*Dettagli sulle sostanze che possono provocare allergie od altre reazioni indesiderate sono ottenibili dal personale (vedi tabella a fine carta).  
Bitte wenden Sie sich bei Allergien oder Intoleranzen an unsere Servicemitarbeiter (Erklärungen zu den Allergenen finden Sie auf der letzten Seite der Menükarte).*

## I primi

### Warme Vorspeisen

<b>Maccheroncini con costina (CH) sfilacciata ed il suo sugo</b> Makkaroni mit zerzupftem Rindfleisch und seiner Sosse	Chf. 27.00
<b>Caserecce con crema di cima di rapa, luganighetta (CH) e peperoncino Habanero del Malcantone</b> Caserecce an Stängelkohlcreme, Luganighetta und Habanero-Chili aus Malcantone	Chf. 28.00
<b>Gnocchi di castagne con pancetta (CH) su fonduta di gorgonzola</b> Kastaniengnocchi mit Speck, geschmolzener Gorgonzola	Chf. 28.00
<b>Risotto "Musso D.O.P." al Merlot e salsiccia (CH) nostrana</b> Merlot Risotto serviert mit Tessiner Wurst	Chf. 29.00
<b>Pizzoccheri caserecci alla valtellinese</b> Hausgemachte Pizzoccheri nach Veltliner Art	Chf. 29.00
<b>Risotto "Musso D.O.P.", Gorgonzola, noci e pere al vino rosso</b> Risotto "Musso D.O.P.", Gorgonzola, Walnuss, Rotweibirne	Chf. 29.00
<b>Risotto "Musso D.O.P." allo zafferano con asparagi ed agretti</b> Safranrisotto "Musso D.O.P." mit Spargeln und Mönchsbarb	Chf. 29.00
<b>Ravioli in bianco e nero ripieni di gamberi (EU-PHL), lime e pomodorini</b> Schwarzweisse Ravioli gefüllt mit Crevetten, Lime und Cherrytomaten	Chf. 30.00
<b>Tris di pasta della casa: taglierini ai porcini, fusilli alla vesuviana e gnocchi verdi al burro d'asparagi</b> Der Klassiker des Hauses! Hausgemachte Bandnudeln mit Steinpilzen, Spiralnudeln mit Tomaten und Mozzarella, grüne Gnocchi mit Spargelbutter	Chf. 30.00

---

### Note

Bemerkungen



*Dalle nostre trafile in bronzo  
produciamo con amore tutte le paste per voi  
Unsere Teigwaren 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 in Italien*

**Senta**

## I secondi

### Hauptspeisen

<b>Guancette (CH) di maiale brasate con risotto allo zafferano</b> Geschmortes Schweinebäckchen mit Safranrisotto	<b>Chf. 37.50</b>
<b>Animelle di vitello (CH) in umido adagiate su polenta uncia</b> Geschmortes Kalbsbries auf Polenta mit Käse	<b>Chf. 38.00</b>
<b>Cordon Bleu di maiale (CH)</b> Paniertes Schnitzel vom Schwein gefüllt mit Schinken und Käse	<b>Chf. 39.00</b>
<b>Fegato di vitello (CH-NL) burro e salvia oppure alla veneziana</b> Kalbsleber mit Butter und Salbei oder nach Venezianischer Art	<b>Chf. 39.50</b>
<b>Filetto di pesce persico (CH/RUS) burro e salvia oppure alle mandorle</b> Eglifilets serviert mit Butter und Salbei oder mit Mandeln	<b>Chf. 40.00</b>
<b>Filetti di ricciola (JP-220 g) con cavolfiore e pesto di pomodori secchi e mandorle</b> Bernsteinmakrele-Filets mit Blumenkohl, Pesto von getrockneten Tomaten und Mandeln	<b>Chf. 41.00</b>
<b>Cervella di vitello (CH) fritte, fiori di zucchini e crema di Taleggio</b> Gebackenes Kalbshirn mit Zucchini Blüten und Taleggio-Käsecreme	<b>Chf. 42.00</b>
<b>Tartare di manzo (CH/AU/AR) (min. 2 persone) - Preparazione al tavolo</b> Tartar vom Rind (mind. 2 Personen) - Zubereitung am Tisch	<b>per persona Chf. 45.00</b> pro Person
<b>Cordon Bleu di vitello (CH) con formaggio delle Alpi</b> Kalbs Cordon Bleu mit Alpkäse	<b>Chf. 48.50</b>
<b>Filetto di manzo (CH- 200 g) alla crema d'asparagi e paprica</b> Rindsfilet an einer Spargel-Paprika-Creme	<b>Chf. 48.50</b>
<b>Tagliata d'entrecôte di vitello (CH- 200 g) con fiocchi di sale Maldon e la nostra salsa Café de Paris</b> In Scheiben geschnittenes Kalbs-Entrecôte mit hausgemachter Café de Paris-Sauce und Maldon-Salz	<b>Chf. 49.50</b>



## Vegan / Menu bambini

*Vegan / Kinderteller*

### Senza glutine / *Glutenfrei*

**Tagliatelle di riso alla carbonara vegana (cherry, zucchine, carote e ceci)** Chf. 24.00  
Reisnudeln mit veganischer Carbonara

### Io sono vegano / *Ich esse vegan*

**Cocotte di ceci, cipolle, fave e zucchine gratinate al forno con patate al latte di soia** Chf. 26.00  
Gratin mit Kichererbsen, Saubohnen, Zucchini und Sojamilch Kartoffeln

**Ravioli caserecci impastati al cavolo viola ripieni di patate, porcini e rosmarino su passata di zucca** Chf. 26.00  
Hausgemachte Ravioli mit Kartoffel-Steinpilz-Rosmarin-Füllung auf Kürbis-Passata

**Diversamente zurighese con rösti di verdure e patate**  
**Sminuzzato vegetale (a base di piselli) con panna vegana, champignons e cipolla** Chf. 39.00  
Pflanzliches Zürcher Geschnetzeltes mit Gemüse-Kartoffel-Rösti, veganer Rahm, Champignons und Zwiebeln

### Il mio vino vegano / *Mein veganer Wein*

**Chambourcin (marchio Swiss Vegan Wine) - 2022** Chf. 46.00  
IGT Svizzera Italiana - Cantina Cavallini, Cabbio  
Non vengono utilizzati concimi di origine animale e durante la vinificazione, non vengono impiegati allergeni (latte e uova)

### Menu bambini / *Kinderteller*

**Rubapiatti** Chf. 0.00  
Kleiner Tellerdieb

**Gnocchi di patate al pomodoro** Chf. 14.50  
Kartoffelgnocchi mit Tomatensauce

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

## Dalla griglia

### Vom Grill

<b>Code di gamberoni (PHL - 7 pz.)</b> Garnelenschwänze (PHL - 7 St.)		<b>Chf. 43.00</b>
<b>Proposte giornaliere di pesce fresco</b> Täglich frische Fische im Angebot <b>Il pesce è sempre fresco (esclusi i gamberoni) e viene proposto secondo disponibilità.</b> Unsere Fische (mit Ausnahme der Garnelen) sind immer frisch und werden je nach Verfügbarkeit angeboten.		
<b>Luganighetta nostrana (CH - 300 g)</b> Tessiner Luganighetta (Grillwurst vom Schwein)		<b>Chf. 24.50</b>
<b>Rib Eye Swiss Quality Beef</b> Rib Eye Swiss Quality Beef	<b>ogni 100 grammi</b> pro 100 Gramm	<b>Chf. 14.00</b>
<b>Puntine di carré di maiale (CH)</b> Schälrippchen vom Schwein (CH)	<b>(600 g)</b> <b>(900 g)</b>	<b>Chf. 35.50</b> <b>Chf. 46.00</b>
<b>Costine di maiale (CH)</b> Rippchen vom Schwein (CH)	<b>(600 g)</b> <b>(900 g)</b>	<b>Chf. 36.00</b> <b>Chf. 47.00</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. 46.00</b>
<b>Filetto di puledro (EU-UY) (250 g)</b> Fohlenfilet (250 g)		<b>Chf. 42.00</b>
<b>La commedia del maiale: lonza, costine, puntine, luganighetta e pancetta (CH)</b> Schwein gehabt! Steak, Rippchen, Schälrippchen, Luganighetta und Bauchspeck		<b>Chf. 42.00</b>
<b>Entrecôte (CH-AUS) (300 - 350 g)</b> Entrecôte (300 / 350 g)		<b>Chf. 44.00</b>
<b>Paillard di vitello (CH) (200 g)</b> Kalbpaillard (CH)		<b>Chf. 45.00</b>
<b>Costolette di carré d'agnello (IRL-NZ) (6 pezzi)</b> Lammkarree (6 St.)		<b>Chf. 45.00</b>

## Dalla griglia

### Vom Grill

<b>Tagliata di entrecôte (CH-AUS - 250 g) alla rucola, cherry e scaglie di grana</b> In Scheiben geschnittenes Entrecôte mit Rucola, Cherry und Grana Padano-Späne		<b>Chf. 45.50</b>
<b>Filetto di manzo (CH-AUS - 200 g)</b> Rindsfilet		<b>Chf. 46.00</b>
<b>CH-T-Bone (Svitto prima scelta - da 500 a 600 g)</b> Secondo disponibilità (je nach Verfügbarkeit)	<b>ogni 100 grammi</b> pro 100 Gramm	<b>Chf. 15.00</b>
<b>Châteaubriand di manzo (CH-AUS) (min. 2 persone, 300 g a persona)</b> <b>servito con patate fritte, contorni dalla griglia e salsa Béarnaise</b> Châteaubriand vom Rind (CH-AUS) (mind. 2 Personen) serviert mit Pommes frites, Gemüse vom Grill und Sauce Béarnaise	<b>per persona</b> pro Person	<b>Chf. 61.00</b>

## La grigliata mista Reale

### Königliche Grillplatte

<b>Puntine (CH)/Schälrippchen - Sovracoscia di pollo (CH)/Poulet-Oberschenkel</b> <b>Salsiccia (CH)/Wurst - Carré d'agnello (NZ)/Lammkotelett</b> <b>Puledro (EU-AY)/Fohlen - Controfiletto di manzo (AUS)/Rindsentrecôte</b>		<b>Chf. 48.00</b>
Alcune carni importate possono essere state prodotte con stimolatori di crescita ormonali (AUS) Importiertes Fleisch kann mit hormonellen Leistungsförderern und Antibiotika erzeugt worden sein (AUS)		
<b>Patate fritte / Verdure</b> Portion Pommes frites oder Gemüse		<b>Chf. 8.50</b>
<b>Insalata verde</b> Grüner Salat		<b>Chf. 10.50</b>
<b>Insalata di pomodori / Insalata mista</b> Tomatensalat oder gemischter Salat		<b>Chf. 11.00</b>

## Fondue (min. 2 persone)

### Fondue

<b>Fondue chinoise di manzo (CH) a volontà servita con: patatine fritte, riso basmati, sott'oli e sott'aceti</b> <i>Può essere ordinata al più tardi entro le 21h15</i> Fondue Chinoise à discretion serviert mit Rindfleisch, Pommes Frites, Basmatireis, hausgemachten Saucen und eingelegtem Gemüse <i>Kann bis spätestens 21h15 bestellt werden</i>	<b>per persona / pro Person</b>	<b>Chf. 48.00</b>
<b>Fondue bourguignonne di filetto di manzo (CH) (300 g)</b> Fondue Bourguignonne Rindfilet (300 g / p.P.)	<b>per persona / pro Person</b>	<b>Chf. 58.50</b>
<b>Supplemento ogni 100 g</b> Zusatzportion weitere 100 g		<b>Chf. 14.50</b>
<b>Fondue di formaggio "Moitié-Moitié" friburghese (300 g) servita con pane e patate</b> Freiburger Käsefondue (300 g / p.P) mit Kartoffeln und Brot	<b>per persona / pro Person</b>	<b>Chf. 36.00</b>
<b>Supplemento ogni 100 g</b> Zuschlag weitere 100 g		<b>Chf. 12.00</b>

---

### Note

#### Bemerkungen

*La fondue di formaggio e la bourguignonne vengono preparate per un minimo di due persone e servite nella sala della pizzeria.  
Käsefondue und Fondue Bourguignonne werden ab mindestens zwei Personen und im Eingangssaal serviert.*

## Le nostre pizze

### Unserer Pizzen

<b>Focaccia semplice</b>	Chf. 13.00
<b>Pizza bambino (piccola)</b> Margherita, cotto, fritte	Chf. 14.50
<b>Margherita</b> Pomodoro, mozzarella e origano	Chf. 16.00
<b>La Prezzaglio</b> Pomodoro, mozzarella, prezzemolo ed aglio	Chf. 17.50
<b>Napoletana</b> Pomodoro, mozzarella e acciughe	Chf. 17.50
<b>Prosciutto</b> Pomodoro, mozzarella, cotto	Chf. 17.50
<b>O sole mio</b> Pomodoro, mozzarella, rucola e pomodorini cherry	Chf. 18.50
<b>Diavola</b> Pomodoro, mozzarella, salame piccante cotto	Chf. 19.00
<b>Tonno e cipolla</b> Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla	Chf. 19.00
<b>Prosciutto e funghi</b> Pomodoro, mozzarella, cotto e funghi	Chf. 19.00
<b>La Siciliana</b> Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi ed olive	Chf. 19.00
<b>Rucola e mascarpone</b> Pomodoro, mozzarella, mascarpone e rucola	Chf. 19.00
<b>Regina</b> Pomodoro, mozzarella, cotto, carciofini, origano ed olio extra vergine	Chf. 19.00
<b>Calzone</b> Pomodoro, mozzarella, cotto e funghi	Chf. 19.00
<b>4 stagioni</b> Pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, olive e carciofi	Chf. 19.50

## Le nostre pizze

### Unsere Pizzen

<b>Vegetariana</b> Pomodoro, mozzarella, varietà verdure e pomodoro fresco	Chf. 19.50
<b>Gerry</b> Pomodoro, mozzarella, cipolla, pancetta e gorgonzola	Chf. 21.00
<b>Michele</b> Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle, mascarpone, rucola e pomodoro fresco	Chf. 21.00
<b>L'Avellinese</b> Pomodoro, mozzarella, friarielli (cime di rapa), salsiccia ed olio extra vergine	Chf. 22.00
<b>Carpaccio</b> Pomodoro, mozzarella, carne di manzo, rucola e scaglie di grana	Chf. 22.50
<b>La Sorrentina</b> Pomodoro, bufala, pomodorini, olive, capperi, acciughe e basilico	Chf. 23.00
<b>Calzone farcito</b> Pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, carciofi, acciughe ed uovo	Chf. 23.00
<b>Valtellina</b> Pomodoro, mozzarella, bresaola, scaglie di grana e rucola	Chf. 24.00
<b>Crudo San Daniele e mascarpone</b> Pomodoro, mozzarella, origano, crudo San Daniele e mascarpone	Chf. 24.00
<b>Mari (o) Monti</b> Pomodoro, mozzarella, gamberi, carciofi e rucola	Chf. 25.00
<b>La barchetta di Martino</b> Mozzarella, bocconcini di luganighetta, peperoni, piccante, rucola, cipolle e pomodorini cherry	Chf. 25.00
<b>Campania e Ticino</b> Pomodoro, bufala, cherry e crudo Pioradoro	Chf. 25.00
<b>Le pizze con la pasta senza glutine e senza lattosio hanno un supplemento di</b>	Chf. 4.00
<b>Ogni ingrediente extra semplice ha un supplemento di</b> Extra Zutaten Zuschlag	Chf. 1.00
<b>Ogni ingrediente extra speciale ha un supplemento di</b> Burrata, stracciatella, prosciutto di Parma e frutti di mare <b>Sonderzutaten</b> (Zuschlag pro Zutat) : Burrata, Stracciatella, Parmaschinken und Meeresfrüchte	Chf. 4.50

The background is a solid red color. Several white, curved lines sweep across the page from the top left towards the bottom right, creating a sense of motion and elegance.

*Ed infine, un po' di dolcezza*

*Dolci di nostra produzione*

*Senta*

## In viaggio tra Ticino, Francia ed Olanda attraverso 7 formaggi

*Auf einer Reise nach Tessin, Frankreich und Holland durch 7 Käse*

1. Formagella nostrana - 2. Crestumo DOP 2024 - 3. Rochebaron  
4. Olandese di capra e miele - 5. Mügaia DOP 2023  
6. Gouda stagionato 24 mesi - 7. Predasca DOP 2022 Chf. 32.00

### Dolci

*Hausgemachte Desserts*

- Panna cotta con coulis di frutti rossi oppure al mango (dolce vegano)** Chf. 13.00  
Panna cotta mit roten Beeren- oder Mango-Coulis (veganes Dessert)
- Coppa di tiramisù casereccio** Chf. 13.50  
Unser hausgemachtes Tiramisu
- Crema catalana profumata all'arancio** Chf. 13.50  
Katalanische Creme
- Semifreddo al torrone con crema di nocciole** Chf. 13.50  
Nougat-Parfait mit Haselnuss-Creme
- Semifreddo alle castagne con salsa mou (caramello con panna)** Chf. 13.50  
Maronen-Parfait mit Karamell-Creme
- Cre moso al pistacchio con cioccolato bianco con mandorle e pistacchi croccanti** Chf. 14.00  
Pistaziencreme, weisse Schokolade, Mandeln und Pistazienkrokant
- Tortino fondente al cioccolato con gelato alla vaniglia** Chf. 14.50  
Warmes Küchlein mit flüssiger Schokoladenfüllung und eine Kugel Vanilleeis
- Il tradizionale strudel di mele con gelato alla cannella** Chf. 14.50  
Apfelstrudel mit Zimteis
- Zabaglione caldo con gelato vaniglia ed amaretto** Chf. 15.50  
**Preparazione al tavolo (min. 2 persone)**  
Für Naschkatzen: Warmer Zabaione mit Vanilleeis und Amaretti-Brösel  
Zubereitung am Tisch (mind. 2 Personen; Preis p.P)

### Gelati assortiti

*Verschiedene Eissorten*

- (1 pallina) (1 Kugel)**  
**Limone, vaniglia, mela verde, pera, stracciatella, fragola, pistacchio, uva e cioccolato** Chf. 4.80  
Zitrone, Vanille, grüner Apfel, Birne, Stracciatella, Erdbeere, Pistazie, Traube und Schokolade
- Affogato al caffè** Chf. 8.50  
Eine Kugel Vanilleeis in einem heissen Espresso ertrunken

*Serfa*



## Sorbetti ai liquori

### Likörsorbets

<b>Limone e vodka, mela verde al Calvados, pera e Williams, uva e grappa nostrana</b>	Chf. 13.50
Zitrone und Wodka, grüner Apfel und Calvados, Birne und Williams, Traube und Grappa	

## Vino da dessert

### Dessertwein










<b>"Riesling"</b> Vendages Tardives 2005	0.5 dl.	Chf. 8.00
Rolly Gassmann, Rorschwihr - Alsace		
<b>"Beerenauslese Cuvée Burgenland"</b> Österreichischer Prädikatswein	0.5 dl.	Chf. 10.00
Welschriesling e Chardonnay - Kracher		
<b>"Gewürztraminer"</b> Vendages Tardives 2005	0.5 dl.	Chf. 10.00
Rolly Gassmann, Rorschwihr - Alsace		
<b>"Trockenbeeren Auslese Burgenland"</b> Österreichischer Prädikatswein	0.5 dl.	Chf. 14.00
Welschriesling, Chardonnay e Traminer - Kracher		
<b>"Château d'Yquem" 2009</b> ( <i>annata straordinaria – 100/100 punti Parker</i> )	0.5 dl.	Chf. 85.00
Premier Cru Supérieur - Sémillon e Sauvignon, Sauternes		

## I distillati

### Destillate

<b>"Ascona Whisky" single malt</b>		Chf. 12.00
Terreni alla Maggia SA, Ascona		
<b>"Calvados Domfrontais AOC" Hors d'age</b>		Chf. 14.00
Pacory-Mantilly, Basse Normandie		
<b>"Baron Dupleix" Armagnac Hors D'Age</b>		Chf. 14.00
Bas-Armagnac		
<b>"Churchill's" Vintageport 2011</b>		Chf. 15.00
Villanova de Gaia-Oporto		
<b>"Gordon &amp; Macphail from Glentauchers Distillery"</b>	2 cl.	Chf. 15.00
Single Malt Scotch Whisky 15 years old (2006-2021) - Speyside, (214 bottiglie prodotte)		
<b>"Ménard" Cognac X.O.</b>		Chf. 15.00
Grande fine champagne -1 <sup>er</sup> Cru du Cognac - Logis des Bergeronnettes-Jarnac		

**Sostanze che potrebbero provocare allergie o altre reazioni indesiderate**  
**Zutaten die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen Können**

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>Sellery,</i> <i>Celery</i>	9b	 Sedano, <i>Céleri,</i> Sellerie, <i>Sellery,</i> <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>]

nexuscasage - lugano

Alcune carni importate possono essere state prodotte con stimolatori di crescita ormonali (AU)



27.03.2025

*Senta*