

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

Primo del giorno

Chf. da 20.00 a 25.00

Tagesteller

Piatto del giorno

Chf. 28.00

Tagesteller

Menu del giorno

Chf. 37.00

Tagesmenu

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 Sertà, 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.



Sertà

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 Sertà, 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.

Sertà





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,
Pfefferkörner 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

Le insalate

Die Salate

Insalata verde Grüner Salat	Chf. 10.50
Insalata di pomodori Tomatensalat	Chf. 11.00
Insalata mista Gemischter Salat	Chf. 11.00
Cicorietta nostrana con uova sode e cipolle (secondo disponibilità) Cicorietta verde, uova sode e cipolla Zichoriensalat, hartgekochtes Ei und Zwiebeln (saisonbedingt)	Chf. 16.00
Insalatona con salmone ed avocado Insalata mista, salmone marinato agli agrumi ed aneto, avocado, olive leccino, pomodorini, mais e fave di edamame Gemischter Salat, mariniertes Lachs, Avocado, Leccino Oliven, Cherrytomaten, Mais und Edamame	Chf. 24.50
La Caprese Pomodori cuore di bue, bufala, origano, basilico e olio extra-vergine Tomaten, Büffelmozzarella, Oregano, Basilikum und kaltgepresstes Olivenöl	Chf. 25.00
La nostra Nizzarda Insalata verde, pomodori, olive nere, uova sode, tonno, mozzarella ed acciughe Unsere Salade niçoise: Grüner Salat, Tomaten, schwarze Oliven, hartgekochtes Ei, Thon, Mozzarella und Sardellenfilets	Chf. 25.50
Insalatona con pollo glassato al balsamico, misticanza d'insalate, zucchine, melanzane mentolate e pomodorini Grosser Salat mit Pouletstreifen an Balsamico, Zucchetti, Aubergine und Cherrytomaten	Chf. 25.50
Insalata di porcini freschi adagiati su cialda di Parmigiano Reggiano 24 mesi e formentino (secondo disponibilità) Frische Steinpilze und Nüsslisalat auf einer Parmesan-Waffel serviert	Chf. 25.50

Note

Bemerkungen

"Dettagli sulle sostanze che possono provocare allergie o 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

Salametto di maiale (CH) con sott'aceti Schweinsalami mit Essiggemüse	Chf. 13.00
Le nostre bruschette colorate Pomodoro, aglio e basilico (3 pz), melanzane e zucchini alla scapece (3 pz) Bruschette mit Tomaten, Knoblauch, Basilikum und in einer Marinade aus Essig, Öl, Knoblauch und Minze eingelegten Aubergine und Zucchetti	Chf. 19.00
Gli Sciatt di montagna, la storia del rospo che amava la grappa: frittelline di grano saraceno ripiene di formaggio Casera DOP Eine Veltliner-Spezialität: Frittierte Buchweizenbällchen mit herzhaftem Herz aus Casera-Käse	Chf. 20.00
Fiori di zucca in pastella su insalatina di stagione Frittierte Zucchiniblüten auf kleinem Salat	Chf. 25.00
Carpaccio di polpo (ES), sedano, pomodorini ed olive Carpaccio von Oktopus mit Sellerie, Cherrytomaten und Oliven	Chf. 26.00
Acciughe pregiate del mar Cantabrico con caprino e finocchi Erlesene Sardellen aus dem Kantabrischen Meer mit Geisskäse und Fenchel	Chf. 26.00
Roast-Beef di manzo (CH) cotto a bassa temperatura con salsa tartara casereccia (Patatine fritte o insalata di contorno) Roast-Beef niedrig gegart mit hausgemachter Tartarsauce serviert mit Pommes frites oder Salat	Chf. 30.00
Il Ticino sfida il Friuli e gnocco fritto Prosciutto Pioradoro vs Prosciutto San Daniele Das Tessin fordert das Friaul heraus: Pioradoro- vs San Daniele-Schinken, frittierte Teigbällchen	Chf. 30.00
Il tagliere Senta Aufschnitt nach Art des Hauses	Chf. 30.00
Vitello tonnato (CH) cotto a bassa temperatura con frutto di capperi, paprika ed acciughe (Patatine fritte o insalata mista di contorno) Niedriggegartes dünn geschnittenes Kalbsfleisch mit Thunfischsauce, Kapern, Paprika und Sardellenfilets. Pommes frites oder gemischter Salat.	Chf. 30.00

I primi *Erster Gang*

Spaghettoni freschi al pesto rosso (pomodori secchi, mandorle, pecorino e basilico) Hausgemachte Spaghetti mit rotem Pesto (getrocknete Tomaten, Mandeln, Pecorino und Basilikum)	Chf. 26.00
Maccheroncini di nostra produzione impastati al Merlot "Sanzeno" con costina sfilacciata ed il suo sugo Hausgemachte Merlot-Maccheroncini mit pulled Pork und seiner Sauce	Chf. 27.00
Gnocchetti caserecci impastati allo zafferano, polpo, cherry e tarallo sbriciolato Hausgemachte Safran-Gnocchetti, Oktopus, Cherrytomaten und Tarallo-Brösel	Chf. 28.00
Caserecce fresche con bocconcini di pesce spada, menta, melanzane fritte Hausgemachte Teigwaren mit Schwertfisch-Stücken, Minze, Aubergine	Chf. 28.00
Ravioli in giallo e nero ripieni di gamberi (PHL), menta e lime e la loro bisque Gelb schwarze Ravioli mit Garnelenfüllung, Minze, Limette und Bisque	Chf. 29.00
Risotto "Musso D.O.P." al Merlot "Sanzeno" e salsiccia Risotto mit Merlot "Sanzeno" und Tessiner Wurst	Chf. 29.00
Risotto "Musso D.O.P." con pomodoro del Gargano, burrata, briciole di basilico e pepe della Maggia Risotto mit Tomaten, Burrata, Basilikum-Krümmlen und Pfeffer aus dem Maggia-Tal	Chf. 29.00
Risotto "Musso D.O.P." al Gorgonzola e pere cotte al vino rosso Risotto mit Gorgonzola und Rotweinbirne	Chf. 29.00
Tris di pasta della casa: Tagliatelle di grano saraceno ai porcini, caserecce 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. 30.00
Risotto "Musso D.O.P." al verde di prezzemolo con tartare di scampi siciliani e cialda croccante di riso venere Petersilien Risotto, Scampi-Tartare und Venusreis-Waffel	Chf. 32.00



*Dalle nostre trafilare in bronzo
produciamo con amore tutte le paste per voi
Unsere Teigwaren sind hausgemacht*

Note *Bemerkungen*



*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*

Vegan / Menu bambini

Vegan / Kinderteller

Senza glutine / Glutenfrei

Tagliatelle di riso con germogli, ceci, julienne di verdure e cherry **Chf. 24.00**
Reis-Tagliatelle mit Sprossen, Kichererbsen, Julienne Gemüse und Cherrytomaten

Io sono vegano / Ich esse vegan

Cous-cous di verdure estive (zucchine, carote, pomodorini, fagiolini) con curcuma e ceci **Chf. 26.00**
Cous-cous mit Sommergemüse (Zucchetti, Karotten, Cherrytomaten, Bohnen) mit Kurkuma und Kichererbsen

Ravioli caserecci impastati al cavolo viola ripieni di patate, porcini e rosmarino su passata di carote **Chf. 28.00**
Hausgemachte violette Teigwaren mit einer Steinpilz-Kartoffel- und Rosmarinfüllung auf Karottenspiegel

Diversamente zurighese con rösti di verdure e patate
Sminuzzato vegetale CH (a base di piselli) con panna vegana, champignons e cipolla **Chf. 39.00**
Pflanzliches Zürcher Geschnetzeltes, 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**
Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Tomatensauce

Scaloppina di vitello impanata con patatine fritte **Chf. 27.00**
Paniertes Kalbschnitzel mit Pommes Frites

Secondi a base di pesce

Fisch Hauptgerichte

Filetto di salmone (Scozia/NO) croccante su schiacciata di patate e verdure Knuspriges Lachsfilet, Quetsch-Kartoffeln und Gemüse	Chf. 40.00
Filetto di pesce persico (CH/RUS) burro e salvia oppure alle mandorle Eglifilets mit Butter und Salbei oder mit Mandeln	Chf. 40.00
Il nostro fritto misto di paranza: merluzzetto, triglie, calamari, gamberi, alici e sarde su julienne di zucchine in tempura Frittierte Fische und Meeresfrüchten, Zucchetti-Julienne	Chf. 42.00
Filetto di rombo (FAO27) ai sapori mediterranei (olive leccino, pomodorini tricolori, capperi di Pantelleria ed acciughina del Cantabrico) Steinbutt-Filet nach mediterraner Art (Oliven, Cherrytomaten, Kappern von Pantelleria und Sardellen aus dem Kantabrischen Meer)	Chf. 43.00
Code di gamberoni (PHL-7 pezzi) marinati ai 3 agli (aglio bianco, nero ed aglione), peperoncino Habanero del Malcantone, prezzemolo ed olio di bergamotto In 3 Arten Knoblauch (weisser, schwarzer und Aglione) marinierten Riesencrevettenschwänze, Habanero Chili aus dem Malcantone, Petersilie und Bergamotte-Öl	Chf. 45.50

Secondi a base di carne

Fleisch Hauptgerichte

Cordon bleu di maiale (CH - 400 g) Paniertes Schnitzel vom Schwein gefüllt mit Schinken und Käse	Chf. 39.00
Fegato di vitello (CH-NL - 180 g) burro e salvia o alla veneziana Kalbsleber mit Butter und Salbei oder nach venezianischer Art	Chf. 39.50
Cervella di vitello (CH) fritte, fiori di zucchine e crema di Taleggio Gebackenes Kalbshirn mit Zucchini Blüten und Taleggio-Käsecreme	Chf. 42.00
Tartare di manzo (CH - 180 g per persona, min. 2 persone) Preparazione al tavolo Tartar vom Rind (CH - 180 g pro Person, mind. 2 Personen) Zubereitung am Tisch	per persona Chf. 45.00 pro Person
Cordon bleu di vitello (CH - 400 g) Paniertes Schnitzel vom Kalb gefüllt mit Schinken und Käse	Chf. 48.50
Filetto di vitello "Marchio Ticino" (170 g) massaggiato con senape allo yuzu dei "Terreni della Maggia", in guscio di pane Tessiner Kalbsfilet mit Yuzusenf aus dem Maggital eingerieben, in Brotkruste	Chf. 51.00
Filetto di manzo (Prima qualità - CH/IE - 200 g) al tartufo nero estivo (scorzono) Schweizer Rindsfilet mit schwarzem Sommertrüffel	Chf. 53.50
Châteaubriand di manzo (Prima qualità - CH/IE) (min. 2 persone, 300 g a persona) servito con patate fritte, contorni dalla griglia e salsa Béarnaise Châteaubriand vom Rind (CH, 300 g pro Person, mind. 2 Personen) serviert mit Pommes frites, Gemüse vom Grill und Sauce Béarnaise	per persona Chf. 65.00 pro Person

Dalla griglia Vom Grill

Code di gamberoni (PHL - 7 pz) Chf. 43.00
Garnelenschwänze (PHL - 7 St.)

Proposte giornaliere di pesce fresco

Täglich frische Fische im Angebot

Il pesce è sempre fresco (esclusi i gamberoni) e viene proposto secondo disponibilità.

Unsere Fische (mit Ausnahme der Garnelen) sind immer frisch und werden je nach Verfügbarkeit angeboten.

Luganighetta nostrana (CH - 300 g) Chf. 24.50
Tessiner Luganighetta (Grillwurst vom Schwein)

Rib Eye Swiss Quality Beef ogni 100 grammi Chf. 14.00
Rib Eye Swiss Quality Beef pro 100 Gramm

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

Costine di maiale (CH) (600 g) Chf. 36.00
Rippchen vom Schwein (CH) (900 g) Chf. 47.00

Il maiale si racconta: duello di costine (900 g) Chf. 46.00
4/5 costine contro 10 puntine di carré di maiale
Das Schwein packt aus: das Rippchen-Duell
4-5 Rippchen gegen 10 Schälrippchen

Filetto di puledro (EU-UY) (250 g) Chf. 42.00
Fohlenfilet (250 g)

La commedia del maiale: lonza, costine, puntine, luganighetta e pancetta (CH) Chf. 42.00
Schwein gehabt! Steak, Rippchen, Schälrippchen, Luganighetta und Bauchspeck

Picanha di manzo (CH-350 gr.) con sale Maldon (Sussex - GB)
e salsa fredda Chimichurri (prezzemolo, peperoncino, aglio, aceto e olio EVO) Chf. 44.00
Picanha vom Schweizer Rind mit Maldon Salz und Chimichurri
(Petersilie, Chili, Knoblauch, Olivenöl und Essig)

Entrecôte (Prima qualità - CH) (300 - 350 g) Chf. 44.00
Entrecôte (CH - 1. Qualität - 300 / 350 g)

Paillard di vitello (CH) (200 g) Chf. 45.00
Kalbspaillard (CH)

Dalla griglia

Vom Grill

Costolette di carré d'agnello (IRL-NZ) (6 pz) Lammkarree (6 St.)	Chf. 45.00
Tagliata di entrecôte (Prima qualità - CH/250 g) alla rucola, cherry e scaglie di grana In Scheiben geschnittenes Entrecôte mit Rucola, Cherry und Grana Padano-Späne	Chf. 45.50
Filetto di manzo (Prima qualità - CH/IE - 200 g) Rindsfilet	Chf. 48.00
CH-T-Bone (Svitto prima scelta - da 500 a 600 g) Secondo disponibilità (je nach Verfügbarkeit)	ogni 100 grammi pro 100 Gramm Chf. 15.00

La grigliata mista Reale

Königliche Grillplatte

Puntine (CH) / Schälrippchen - Sovracoscia di pollo (CH) / Poulet-Oberschenkel Salsiccia (CH) / Wurst - Carré d'agnello (NZ) / Lammkotelett Puledro (EU-AY) / Fohlen - Controfiletto di manzo (AUS) / Rindsentrecôte	Chf. 48.00
---	------------

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)

Patate fritte / Verdure Portion Pommes frites oder Gemüse	Chf. 8.50
Insalata verde Grüner Salat	Chf. 10.50
Insalata di pomodori / Insalata mista Tomatensalat oder gemischter Salat	Chf. 11.00

Le nostre pizze

Unsere Pizzen

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

Le nostre pizze

Unsere Pizzen

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

The background is a solid red color. Several white, curved, overlapping lines sweep across the frame 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

Dal 1987, una famiglia...

Dolci

In viaggio tra Ticino, Francia ed Olanda attraverso 7 formaggi

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

1. Formagella nostrana Pongelli-Rivera - 2. Crestumo Faido DOP 2024
3. Rochebaron Alta Loira - 4. Olandese di capra e miele - 5. Mugaia DOP 2023 Verzasca
6. Gouda stagionato 24 mesi - 7. Alpe Fieudo DOP 2022 Leventina Chf. 32.00

I nostri dolci caserecci

Hausgemachte Desserts

Panna cotta con coulis di frutti rossi oppure al mango Chf. 13.00
Panna cotta mit roten Beeren- oder Mango-Coulis (veganes Dessert)

Coppa di tiramisù casereccio Chf. 13.50
Unser hausgemachtes Tiramisu

Semifreddo al torrone con mousse di nocciole Chf. 13.50
Nougat-Parfait und Haselnuss-Mousse

Crema catalana profumata all'arancio Chf. 13.50
Katalanische Creme

Carpaccio d'ananas marinato al Mojito analcolico (lime e menta) e gelato lampone Chf. 13.50
Alkoholfreies Mojito-Ananas-Carpaccio mit Himbeerglace

Cremoso al pistacchio con cioccolato bianco, 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, Vanille-Glacé

Macedonia di frutta fresca estiva Chf. 14.50
Sommerlicher Fruchtsalat

Zabaglione freddo all'amaretto con fragole e mirtilli Chf. 14.50
Kalte Zabaionecreme mit Amaretti, Erdbeeren und Heidelbeeren

Zabaglione caldo con gelato vaniglia ed amaretto Chf. 15.50
Preparazione al tavolo (min. 2 persone) per persona / pro Person
Für Naschkatzen: Warmer Zabaione mit Vanilleeis, Amaretti-Brösel
Zubereitung am Tisch (mind. 2 Personen)

Gelati assortiti

Verschiedene Eissorten

(1 pallina) (1 Kugel)
Limone, vaniglia, mela verde, pera, stracciatella, fragola, pistacchio, uva e cioccolato Chf. 4.50
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

Senta

Sorbetti ai liquori

Likörsorbets

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

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

"Gewürztraminer" 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

"Château d'Yquem" 2009 (annata straordinaria - 100/100 punti Parker) 0.5 dl Chf. 85.00
Premier Cru Supérieur - Sémillon e Sauvignon, Sauternes

I distillati

Destillate

"Ascona Whisky" single malt Chf. 12.00
Terreni alla Maggia SA, Ascona

"Calvados Domfrontais AOC" Hors d'age Chf. 14.00
Pacory-Mantilly, Basse Normandie

"Baron Dupleix" Armagnac Hors D'Age Chf. 14.00
Bas-Armagnac

"Churchill's" Vintageport 2011 Chf. 15.00
Villanova de Gaia-Oporto

"Gordon & Macphail from Glentauchers Distillery" 4 cl Chf. 15.00
Single Malt Scotch Whisky 15 years old (2006-2021) - Speyside, (214 bottiglie prodotte)

"Ménard" Cognac X.O. Chf. 15.00
Grande fine champagne -1^{er} 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, Céréales, Gluten Glutenhaltiges Getreide, Cereals, Gluten	1b	 Cereali, Glutine, Céréales, Gluten Glutenhaltiges Getreide, Cereals, Gluten
2a	 Crostacei, Crustacés, Krebstiere, Crustacea	2b	 Crostacei, Crustacés, Krebstiere, Crustacea
3a	 Uova, Oeufs, Eier, Eggs	3b	 Uova, Oeufs, Eier, Eggs
4a	 Pesce, Poissons, Fische, Fish	4b	 Pesce, Poissons, Fische, Fish
5a	 Arachidi, Arachides, Erdnüsse, Peanuts	5b	 Arachidi, Arachides, Erdnüsse, Peanuts
6a	 Soia, Soja, Sojabohnen, Soy	6b	 Soia, Soja, Sojabohnen, Soy
7a	 Latte, lattosio Lait, lactose Milch, Laktose Milk, Lactose	7b	 Latte, lattosio Lait, lactose Milch, Laktose Milk, Lactose
8a	 Frutta a guscio, Noci, Fruits à coque dure, Noix Hartschalenobst, Nüsse, Tree Nuts, Nuts	8b	 Frutta a guscio, Noci, Fruits à coque dure, Noix Hartschalenobst, Nüsse, Tree Nuts, Nuts
9a	 Sedano, Céleri, Sellerie, Celery	9b	 Sedano, Céleri, Sellerie, Celery
10a	 Senape, Moutarde, Senf, Mustard	10b	 Senape, Moutarde, Senf, Mustard
11a	 Sesamo, Sésame, Sesamesamen, Sesame seeds	11b	 Sesamo, Sésame, Sesamesamen, Sesame seeds
12a	 Anidride solforosa, solfiti ¹ Anhydride sulfureux, sulfites ¹ Schwefeldioxid, Sulfite ¹ Sulfur dioxide, Sulfites ¹	12b	 Anidride solforosa, solfiti ¹ Anhydride sulfureux, sulfites ¹ Schwefeldioxid, Sulfite ¹ Sulfur dioxide, Sulfites ¹
13a	 Lupini, Lupins, Lupinen, Lupines	13b	 Lupini, Lupins, Lupinen, Lupines
14a	 Molluschi, Mollusques Weichtiere, Mollusks	14b	 Molluschi, Mollusques Weichtiere, Mollusks

¹ [>10 mg/kg >10 mg/l SO₂]

¹ [>10 mg/kg >10 mg/l SO₂]

nexusdesign - lugano

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)

06.2025

Santa