

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!

Darja e Michele Braccia

Menu del giorno

Tagesmenu

Primo del giorno

Tagesteller

Chf. da 20.00 a 25.00

Piatto del giorno

Tagesteller

Chf. 28.00

Menu del giorno

Tagesmenu

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



- 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.

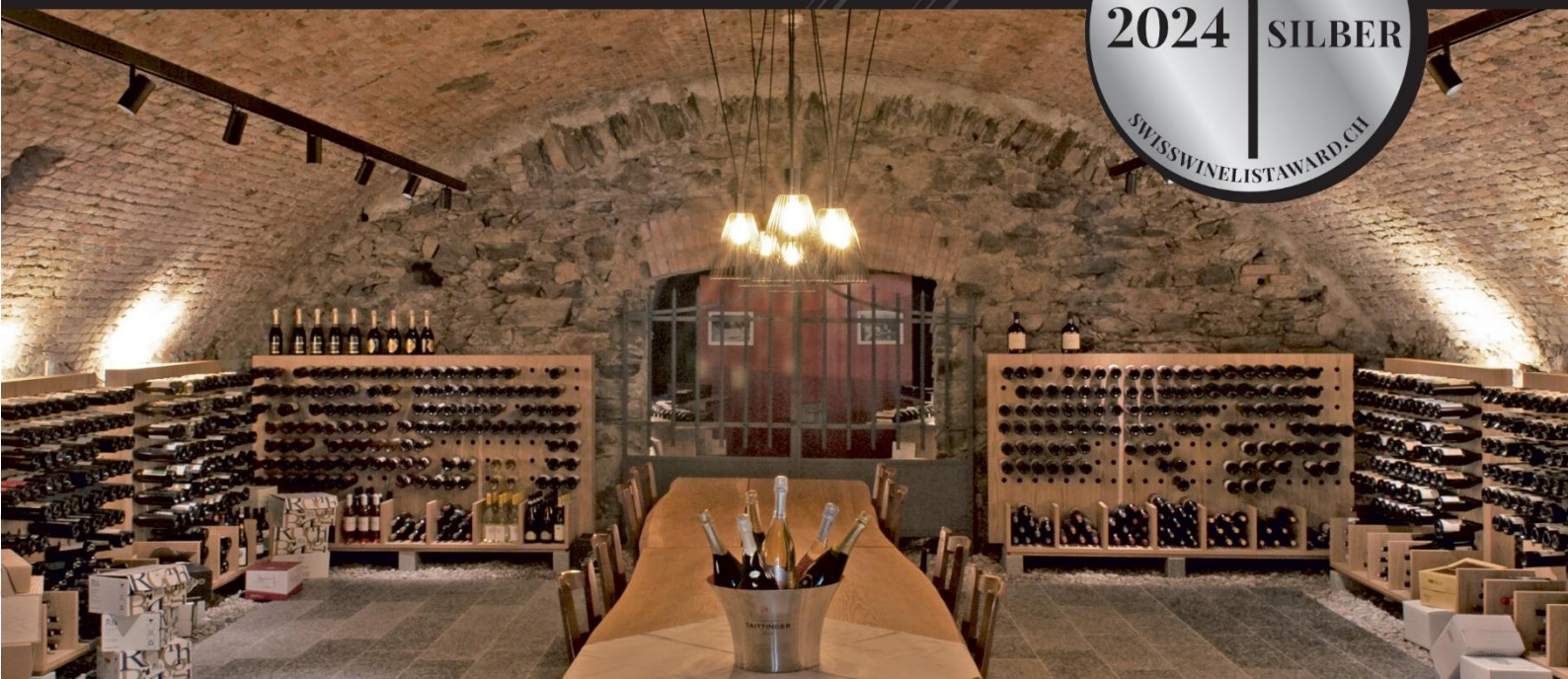


Sertà

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 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



Vicino a noi, la nostra e la vostra acqua



**Dal cuore delle Prealpi svizzere (Monte Tamaro)
sgorga un'acqua minerale pura ed equilibrata,
apprezzata per il suo gusto delicato e la sua leggerezza.**

**San Clemente nasce dalla natura e arriva direttamente nelle bottiglie,
preservando intatta la sua qualità distinta e originaria.**

In Europa quarta acqua con minor residuo fisso di soli **41 mg/L**,
è un'acqua a **bassa mineralizzazione**: il suo contenuto di **calcio (7,2 mg/L)**, **sodio (1,8 mg/L)**
e **magnesio (1,2 mg/L)** la rende estremamente digeribile e **gustosamente naturale**.
Compagna ideale per ogni piatto, esalta i sapori senza mai sovrastarli.

San Clemente è un'acqua **senza nitriti e senza PFAS**:
una purezza che la rende sicura e in perfetta armonia con la natura.

Disponibile anche nella versione frizzante, unisce alla sua composizione unica
una vivace effervescenza che regala un tocco di freschezza.

Scegliere San Clemente significa concedersi un'esperienza di qualità e armonia,
all'altezza della nostra tradizione **eno-gastronomica**.

Un sorso è un invito a riscoprire la semplicità e la raffinatezza della natura.



San Clemente
la leggerezza, la purezza e la sicurezza delle
Prealpi svizzere in ogni sorso.

Serta



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
und Pfefferkörnern aus dem Maggital

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

Gli Sciatt (5 pz) di montagna, la storia del rospo che amava la grappa: frittelline di grano saraceno ripiene di formaggio Casera DOP Eine Veltliner-Spezialität: 5 frittierte Buchweizenbällchen mit herzhaftem Herz aus Casera-Käse	Chf. 20.00
Insalata di carciofi con scaglie di grana e pomodorini (secondo disponibilità) Artischockensalat mit Parmesanspänen und Cherrytomaten (je nach Verfügbarkeit)	Chf. 24.00
Fiori di zucca in pastella su insalatina di rinforzo (5 pz) Zucchiniblüten im Teig (5 St.)	Chf. 25.00
Lardo Pata Negra con crostini caldi, mandorle a scaglie e gocce di miele artigianale Pata Negra Speck mit warmen Crostini, Mandelblätter und Kastanienhonig	Chf. 26.00
Funghi porcini trifolati (220 g) in cialda di Castelmagno con crostoni strofinati all'aglio e rosmarino Sautierte Steinpilze in feinem Castelmagno-Nest, Rosmarin-Knoblauch-Crostoni	Chf. 27.00
Il Ticino sfida il Friuli Prosciutto Pioradoro vs Prosciutto San Daniele, gnocchi fritti Das Tessin fordert das Friaul heraus: Pioradoro- vs San Daniele-Schinken, frittierte Teigtaschen	Chf. 30.00
Il tagliere Sertà 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).*

Gli antipasti di selvaggina

Wild Vorspeisen

Salametto di cervo (CH) con mostarda di frutta e castagne caramellate Chf. 14.00
Salami vom Hirsch, Senffrüchte, glasierte Kastanien

Salametto di cinghiale (CH) con mostarda di frutta e castagne caramellate Chf. 14.00
Salami vom Wildschwein, Senffrüchte, glasierte Kastanien

Suprema di faraona intercalata da lamelle di zucca caramellate, formentino, noci e fichi Chf. 21.00
Perlhuhn mit glasierten Kürbislamellen, Nüsslisalat, Nüsse und Feigen

La merenda del cacciatore: Chf. 31.00
mortadella di cinghiale al tartufo estivo (IT), prosciutto di cervo (AT), salame di cinghiale (CH), speck d'oca (IT/EU) e terrina di capriolo (CH)
Jägerplatte: Mortadella vom Wildschwein mit Sommer Trüffel, Schinken vom Hirsch, Salami vom Wildschwein, Gänsespeck und Rehterriner

I primi *Warme Vorspeisen*

Gnocchi di polenta con luganighetta (CH) nostrana e cardoncelli Polentagnocchi mit Luganighetta-Wurst und Pilze	Chf. 27.00
Vito ed i suoi amati pizzoccheri alla valtellinese Vito und seine geliebten Pizzoccheri Veltliner Art	Chf. 28.00
Risotto "Musso D.O.P." al Merlot e salsiccia (CH) nostrana Merlot-Risotto "Musso D.O.P." mit Tessiner Wurst	Chf. 29.00
Risotto "Musso D.O.P.", Gorgonzola, noci e pere al vino rosso Risotto "Musso D.O.P.", Gorgonzola, Walnuss, Rotweibirne	Chf. 29.00
Tris di paste 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, 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*

I primi stagionali

Herbstliche Vorspeisen

L'intramontabile zuppa di cipolla con coperchio di pane Zwiebelsuppe mit Brotdeckel	Chf. 19.50
Tagliatelle impastate con zucca e arance, funghi porcini e bocconcini di cervo Kürbis-Orangen-Tagliatelle, Steinpilze und Hirschstückchen	Chf. 28.00
Maccheroncini impastati alle castagne con ragù di capriolo (EU/AT) Kastanien-Teigwaren mit Reh-Ragout	Chf. 28.00
Risotto "Musso D.O.P." al verde di prezzemolo, funghi porcini e petali di prosciutto di cervo (AT) Petersilien-Risotto, Steinpilze, garniert mit Schinken vom Hirsch	Chf. 30.00
Risotto di zucca "Musso D.O.P." con bocconcini di capriolo (EU/AT) al Porto Kürbis-Risotto "Musso D.O.P." mit Rehragout an Portwein	Chf. 30.00
4 ravioli in cerca d'autore: I personaggi: Verde (spinaci) ripieni di porcini, patate e rosmarino Giallo (zafferano) ripieni di guancetta brasata e formaggio d'Alpe Arancione (zucca) ripieni di zucca, amaretto e mostarda di frutta Viola (cavolo rosso) ripieni di castagne e speck	Chf. 30.00
4 bunte Ravioli: Spinatgrün mit einer Füllung aus Steinpilzen, Kartoffel und Rosmarin Safrangelb mit einer Füllung aus Schweinsbäckli und Alpkäse Kürbisorange mit einer Füllung aus Kürbis, Amaretti und Senffrüchten Rotkohlviolett mit einer Füllung aus Kastanien und Speck	

I secondi

Hauptspeisen

Guancette di maiale (CH) brasate con polenta uncia Geschmortes Schweinsbäckli mit Polenta uncia (mit Käse)	Chf. 37.00
Cordon Bleu di maiale (CH) Cordon bleu vom Schwein gefüllt mit Schinken und Käse	Chf. 39.00
Fegato di vitello (CH) burro e salvia o alla veneziana Kalbsleber (CH) mit Butter und Salbei oder nach Venezianischer Art	Chf. 39.50
Filetto di pesce persico (CH/RUS) burro e salvia oppure alle mandorle Eglsfilets mit Butter und Salbei oder mit Mandeln	Chf. 40.00
Cervella di vitello (CH) fritte, fiori di zucchine e crema di Taleggio Gebackenes Kalbshirn (CH) mit Zucchini Blüten und Taleggio-Käsecreme	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
Tartare di manzo (CH) (min. 2 persone) - Preparazione al tavolo Tartar vom Rind (mind. 2 Personen) - wird am Tisch für Sie zubereitet	per persona Chf. 45.00 pro Person
Cordon Bleu di vitello (CH) con formaggio delle Alpi Kalbs Cordon bleu (CH) mit Schinken und Alpkäse	Chf. 48.50
Filetto di manzo (Prima qualità - CH/IE) al tartufo nero d'Alba e funghi porcini Rindsfilet mit einer Trüffel-Steinpilzsauce	Chf. 53.50
Châteaubriand di manzo (Prima qualità - CH) (min. 2 persone, 300 g a persona) servito con ben 8 contorni diversi e salsa Béarnaise Châteaubriand vom Rind (CH, mind. 2 Personen, 300 gr. pro Person) serviert mit 8 verschiedenen Beilagen und Sauce Béarnaise	per persona Chf. 65.00 pro Person

I secondi di stagione

Herbstliche Hauptspeisen

Lombata (220 g) di lepre (EU/AT) al Porto Hasenrücken an Portwein	Chf. 40.00
Medaglioni di cervo (200 g) (EU/NZ) alle prugne Hirschmedaillons mit sautierten Pflaumen	Chf. 43.00
Filetto di cervo (230 g) (EU/NZ) alla griglia Hirschfilet vom Grill	Chf. 44.00

Note

Bemerkungen

Tutti i piatti di selvaggina sono guarniti con spätzli o polenta, cavolo rosso e castagne caramellate.
Die Wildspeisen werden mit Spätzli oder Polenta, Rotkraut und karamellisierten Kastanien serviert.

Senta

Sella di capriolo alla Baden-Baden (AT/SLO)

Rehrücken nach Baden-Badener Art (AT/SLO)

Minimo 2 persone
(mind. 2 Personen)

per persona / pro Person Chf. 79.00



Contorni primo servizio / Beilagen 1. Gang

Spätzli bianchi, castagne caramellate, cavolo rosso, ciambella di mela e panbrioche di zucca

Spätzli, glasierte Kastanien, Rotkohl, Apfelring und Kürbisküchlein

*

Piccolo intermezzo sfizioso / Kleine köstliche Überraschung

*

Contorni secondo servizio / Beilagen 2. Gang

Spätzli verdi, funghi di stagione, pera al vino rosso,

sformatino di sedano rapa e cavoletti di Bruxelles

Grüne Spätzli, Pilze, Rotweinbirne, Knollensellerie-Flan und Rosenkohl

Entrambe le portate saranno accompagnate da salsa ribes e salsa cacciatora

Zu jedem Gang wird eine Johannisbeer- und eine Jägersauce serviert

Note

Bemerkungen

Per evitare lunghe attese, vi consigliamo di prenotare la vostra sella di capriolo anticipatamente.

Um lange Wartezeiten zu vermeiden, empfehlen wir, dieses Gericht vorzubestellen.

Senta

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 zucca, mandorle tostate, chips di riso venere e pane aromatizzato al timo **Chf. 26.00**
Kürbis-Gratin, Mandeln, Thymian-Tofu-Crostini

Ravioli verdi (spinaci) ripieni di patate, porcini e rosmarino su passata di zucca **Chf. 28.00**
Hausgemachte Ravioli mit Kartoffel-Steinpilz-Rosmarin-Füllung auf Kürbis-Passata

Scaloppa vegetale (a base di piselli) alla Baden Baden
con salsa ribes, ciambelle di mele, cavoletti di Bruxelles, funghi,
pera al vino rosso, castagne caramellate e cavolo rosso **Chf. 42.00**
Pflanzlicher Schnitzel (Erbsen) nach Baden-Badener Art: Johannisbeer-Sauce,
Apfelküchlein, Rosenkohl, Pilzen, Rotwein-Birne, karamellisierte Kastanien und Rotkohl

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. 27.00**
Paniertes Kalbschnitzel mit Pommes Frites

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	

Picahna di manzo (CH-350 g) 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

Fondue (min. 2 persone)

Fondue

Fondue chinoise di manzo (CH) a volontà servita con:

patatine fritte, riso basmati, sott'oli e sott'aceti

per persona / pro Person Chf. 48.00

Può essere ordinata al più tardi entro le 21h15

Fondue Chinoise à discretion serviert mit Rindfleisch,
Pommes Frites, Basmatireis, hausgemachten Saucen
und eingelegtem Gemüse

Kann bis spätestens 21h15 bestellt werden

Fondue bourguignonne di filetto di manzo (CH/IE) (300 g) per persona / pro Person Chf. 58.50

Fondue Bourguignonne Rindfilet (300 g / p.P.)

Supplemento ogni 100 g Chf. 15.00

Supplement 100 g

Fondue di formaggio "Moitié-Moitié" friburghese (300 g)

servita con pane e patate

per persona / pro Person Chf. 36.00

Freiburger Käsefondue (300 g / p.P) serviert mit Kartoffeln und Brot

Supplemento ogni 100 g Chf. 12.00

Supplement 100 g

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.

Senta

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. It is decorated with several white, curved, swooshing lines that originate from the left side and curve towards the right, creating a sense of movement and elegance.

Ed infine, un po' di dolcezza

Dolci di nostra produzione

Senta

Dal 1987, una famiglia...

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 DOP 2024 Leventina - 3. Rochebaron Alta Loira
4. Olandese di capra e miele Olanda orientale - 5. Mügaia DOP 2024 Verzasca
6. Gouda stagionato 24 mesi Olanda centrale - 7. Pontina DOP 2022 Airola Chf. 32.00

Dolci

Hausgemachte Desserts

Panna cotta al cacao e Disaronno con la sua mousse e corallo croccante (dolce vegano) Vegane Kakao-Panna Cotta an Disaronno Amaretto und Mousse	Chf. 13.00
Panna cotta ai frutti di bosco caldi Panna cotta mit warmen Waldbeeren	Chf. 14.00
Coppa di tiramisù casereccio Unser hausgemachtes Tiramisu	Chf. 14.00
Semifreddo al torrone con crema di nocciola Nougat-Parfait mit Haselnuss-Creme	Chf. 14.00
Semifreddo alle castagne con salsa mou (caramello con panna) Kastanien-Parfait mit Karamell-Creme	Chf. 14.00
Crema catalana profumata all'arancio Katalanische Creme	Chf. 14.00
Le frittelle di mele della nonna con mousse al Moscato d'Asti e limetta Apfelküchlein mit Moscato d'Asti-Mousse und Lime	Chf. 14.00
Cremoso al pistacchio con cioccolato bianco con mandorle e pistacchi croccanti Pistaziencreme, weisse Schokolade, Mandeln und Pistazienkrokant	Chf. 14.00
Tortino caldo al cioccolato fondente con gelato alla vaniglia Warmes Küchlein mit flüssiger Schokoladenfüllung und Vanilleeis	Chf. 14.50
Il tradizionale strudel di mele con gelato alla cannella Apfelstrudel mit Zimteis	Chf. 14.50
Zabaglione caldo con gelato vaniglia ed amaretto Preparazione al tavolo (min. 2 persone) Warmer Zabaione mit Vanilleeis und Amaretto-Stückchen wird für Sie am Tisch zubereitet (mind. 2 Personen; Preis p.P)	Chf. 15.50

Gelati assortiti

Verschiedene Eissorten

Limone, vaniglia, mela verde, pera, stracciatella, fragola, pistacchio, uva e cioccolato Zitrone, Vanille, grüner Apfel, Birne, Stracciatella, Erdbeere, Pistazie, Traube und Schokolade	1 pallina 1 Kugel	Chf. 4.50
Affogato al caffè Eine Kugel Vanilleeis mit einem heissen Espresso		Chf. 8.50

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 Peut contenir Es kann enthalten May contain		
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 ¹</i> Schwefeldioxid, Sulfite ¹ <i>Sulfur dioxide, Sulfites ¹</i>	12b		Anidride solforosa, solfiti ¹ <i>Anhydride sulfureux, sulfites ¹</i> Schwefeldioxid, Sulfite ¹ <i>Sulfur dioxide, Sulfites ¹</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>

¹ [>10 mg/kg >10 mg/l SO₂]

¹ [>10 mg/kg >10 mg/l SO₂]

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

09.2025

Senta