

Serta

Dal 1987, una Famiglia...

La nostra filosofia

Il Serta è molto più di un ristorante:
è un luogo di incontri, accoglienza e sapori autentici, dove ogni ospite
viene accolto con calore e semplicità, per sentirsi davvero come a casa.

La nostra storia nasce nel 1987 grazie a Rosaria e Gerardo,
che con passione e amore per l'ospitalità,
hanno dato vita a una tradizione familiare che continua ancora oggi.
Fin dall'inizio, il desiderio è stato quello di creare un ambiente capace
di unire convivialità, attenzione alle persone e cucina genuina.

Negli anni siamo cresciuti mantenendo intatti i valori
che definiscono il Serta:
il rispetto per gli ospiti, la cura dei dettagli e una cucina autentica
che unisce tradizione mediterranea e cultura gastronomica ticinese,
con grande attenzione alla stagionalità
e alla qualità delle materie prime.

Oggi Michele e Darja portano avanti questo percorso
con la stessa dedizione, custodendo l'anima del Serta,
accompagnandola verso il futuro.

Il Serta è anche un luogo da vivere con calma:
8 camere accoglienti, l'enoteca "Giro di Vite"
e la grande terrazza sotto la pergola, dove il tempo rallenta
e ogni momento diventa speciale.

Dal 1987, una famiglia che continua ad accogliervi come a casa.

Qui siete sempre i benvenuti!

Serta

Dal 1987, una Famiglia...

Our philosophy

*Serta is much more than just a restaurant:
it is a place for gathering, hospitality and authentic flavours,
where every guest is welcomed with warmth and simplicity, so they truly feel at home.*

*Our story began in 1987 thanks to Rosaria and Gerardo,
who, with passion and a love of hospitality,
established a family tradition that continues to this day.
From the very beginning, our aim has been to create an atmosphere that
combines conviviality, a focus on people and authentic cuisine.*

*Over the years we have grown whilst keeping intact the values that define Serta:
respect for our guests, attention to detail and authentic cuisine
that combines Mediterranean tradition with the gastronomic culture of Ticino,
with great attention to seasonality and the quality of our ingredients.
Today, Michele and Darja carry on this journey with the same dedication,
preserving the soul of Serta, and guiding it towards the future.*

*Serta is also a place to relax and unwind:
8 cosy rooms, the "Giro di Vite" wine bar and the large terrace under the pergola,
where time slows down and every moment becomes special.*

Since 1987, a family that continues to welcome you as if you were at home.

You are always welcome here!

Serta

Dal 1987, una Famiglia...

Buono Regalo *Gift voucher*

Gentili Clienti, Cari Amici,

desideriamo ricordarvi la possibilità di acquistare i nostri Buoni Regalo:
un pensiero raffinato e sempre gradito, ideale per celebrare una festività,
un anniversario o semplicemente per sorprendere una persona speciale.

Un gesto elegante, capace di trasformarsi in un'esperienza
da vivere e ricordare.

*Dear Customers, Dear Friends, we would like to remind you
that you can purchase our Gift Vouchers: a thoughtful and always welcome gift,
perfect for celebrating a festive occasion, an anniversary,
or simply to surprise someone special.*

*An elegant gesture that can be transformed into an experience
to be enjoyed and cherished.*

FREE Wi-Fi

Linea: Benvenuti al Serta
Password: serta1987!

Senta

Dal 1987, una Famiglia...

Vicino a noi, la nostra, la vostra acqua!
Close to us, our water, your water!



Dal cuore delle Prealpi svizzere, ai piedi del Monte Tamaro, nasce San Clemente: un'acqua minerale pura, leggera ed equilibrata, dal gusto delicato e naturale.

Imbottigliata direttamente alla fonte, preserva intatta tutta la sua autenticità. Con un residuo fisso di soli 41 mg/l (tra i più bassi d'Europa) e un ridotto contenuto di calcio, sodio e magnesio, San Clemente è particolarmente leggera, digeribile e piacevole da bere ogni giorno.

Priva di nitriti e PFAS, esprime una purezza che nasce dalla natura e diventa garanzia di qualità e sicurezza.

Perfetta a tavola, accompagna ogni piatto valorizzandone i sapori con discrezione ed equilibrio.

Disponibile sia naturale che frizzante, offre un'esperienza di freschezza e leggerezza ispirata alla migliore tradizione svizzera.

*From the heart of the Swiss Pre-Alps, at the foot of Mount Tamaro, comes San Clemente:
a pure, light and balanced mineral water with a delicate, natural taste.*

*Bottled directly at the source, it preserves all its authenticity intact.
With a mineral content of just 41 mg/l (among the lowest in Europe)
and low levels of calcium, sodium and magnesium,
San Clemente is particularly light, easy to digest and pleasant to drink every day.
Free from nitrites and PFAS, it embodies a purity born of nature
and a guarantee of quality and safety.*

*Perfect at the table, it complements every dish,
enhancing its flavours with subtlety and balance.
Available in both still and sparkling versions, it offers an experience of freshness
and lightness inspired by the finest Swiss tradition.*



Dal 1987, una Famiglia...

Il menu del giorno *Today's menu*

Menu del giorno <i>Today's menu</i>	39.00
Primo del giorno <i>Today's starter</i>	25.00
Piatto del giorno <i>Today's main course</i>	29.00

Il menu del giorno viene servito esclusivamente a pranzo, dal lunedì al venerdì, festivi esclusi.

Il nostro menù nasce ogni giorno dalla freschezza delle stagioni e dalla qualità delle materie prime, selezionate con cura e passione.

Ogni proposta viene presentata direttamente dal nostro personale di sala, per accompagnarvi in un'esperienza autentica e sempre diversa.

Lasciatevi guidare dai sapori del momento.

Buon appetito!

The daily menu is served exclusively at lunchtime, from Monday to Friday, excluding public holidays.

Our menu is created daily using the freshest seasonal produce and high-quality ingredients, selected with care and passion.

Each dish is presented directly by our front-of-house staff, to guide you through an authentic and ever-changing experience.

Let yourself be guided by the flavours of the moment.

Enjoy your meal!

Giro di Vite

... una grande Passione



Oltre 400 etichette da tutto il mondo, con particolare attenzione al Vigneto Ticino (più di 130 referenze) vi attendono nella suggestiva cantina "Giro di Vite".

Uno spazio intimo perfetto, grazie ai tavoli modulabili, per degustazioni guidate, aperitivi in piedi, cene private ed eventi aziendali.

Accanto, troverete l'elegante "Sala Camino" tecnologicamente all'avanguardia (tv 85") adatta per cene fino a 25 persone (camino in funzione) e riunioni professionali.

Giro di Vite

... una grande Passione



il VIDEO



Over 400 wines from all over the world, with a particular focus on the Ticino vineyards (more than 130 wines), await you in the charming "Giro di Vite" wine cellar.

An intimate space, perfect thanks to its modular tables, for guided tastings, standing aperitifs, private dinners and corporate events.

You will also find the elegant "Sala Camino", equipped with state-of-the-art technology (85" TV), suitable for dinners for up to 25 people (with the fireplace in use) and business meetings.

Senta

Dal 1987, una Famiglia...

La Carta



Note

Notes

Dettagli sulle sostanze che possono provocare allergie
o altre reazioni indesiderate sono ottenibili dal personale
(vedi tabella a fine carta).

*Details of substances that may cause allergies or other adverse reactions are available from staff
(see table at the end of this document).*

Senta

Dal 1987, una Famiglia...

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 Pfefferkörner aus dem Maggiatal*

Trii Pin

Ticino - DOC - Merlot

Mauro Ortelli - Corteglia

46.00

Incluso 1 dl. di vino | Inkl. 1 dl Wein

senza vino | ohne Wein

39.00



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

I prezzi sono in CHF, IVA 8.1% compresa.

Le insalate

Die Salate

Insalata verde <i>Grüner Salat</i>	11.50
Insalata di pomodori <i>Tomatensalat</i>	12.50
Insalata mista <i>Gemischter Salat</i>	12.50
Cicorietta nostrana con uova sode e cipollotto (secondo disponibilità) <i>Cicorietta verde, uova sode e cipolla</i> <i>Zichoriensalat, Ei und Frühlingszwiebeln (saisonbedingt)</i>	16.50
Anche la bufala ha un "cuore di bue" Insalata caprese <i>Pomodori cuore di bue, datterini, bufala, origano, basilico e olio extra-vergine</i> <i>Ochsenherz- und Cherrytomaten, Büffelmozzarella, Oregano, Basilikum und kaltgepresstes Olivenöl</i>	25.00
Insalatona con salmone ed avocado <i>Insalata mista, salmone marinato agli agrumi ed aneto, avocado, olive leccino, pomodorini, mais e fave di edamame</i> <i>Gemischter Salat, marinierter Lachs, Avocado, Leccino Oliven, Cherrytomaten, Mais und Edamame</i>	25.00
La nostra Nizzarda <i>Insalata verde, pomodori, olive nere, fagiolini, uova sode, filetti di tonno, mozzarella ed acciughe</i> <i>Unsere Salade niçoise: Grüner Salat, Tomaten, schwarze Oliven, grüne Bohnen, Ei, Thon, Mozzarella und Sardellenfilets</i>	25.50
Insalatona con pollo marinato agli agrumi ed erbe, misticanza d'insalate, zucchine, melanzane mentolate e pomodorini <i>Grosser Salat mit mariniertem Poulet, Zucchini, Aubergine und Cherrytomaten</i>	25.50
Insalatona della "Magna Grecia" <i>Pomodori cuore di bue, cetrioli, cipollotto, olive leccino, feta e salsa greca</i> <i>Ochsenherztomaten, Gurke, Frühlingszwiebeln, Leccino Oliven, Feta und Griechische Sosse (Yoghurt, Lime, Minze und Knoblauch)</i>	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).



Dal 1987, una Famiglia...

Gli antipasti *Vorspeisen*

Salametto di maiale (CH) con sott'aceti Schweinsalami mit Essiggemüse	13.00
Le nostre bruschette colorate Pomodoro, aglio e basilico, melanzane e zucchine alla scapece (6 pz.) <i>Bruschette mit Tomaten, Knoblauch, Basilikum und in einer Marinade aus Essig, Öl, Knoblauch und Minze eingelegten Aubergine und Zucchini (6 St.)</i>	20.00
Gli Sciatt di montagna, la storia del rospo che amava la grappa: frittelline di grano saraceno ripiene di formaggio Casera DOP <i>Eine Veltliner-Spezialität: Frittierte Buchweizenbällchen mit herzhaftem Herz aus Casera-Käse</i>	20.00
Fiori di zucca in pastella su insalatina di stagione <i>Frittierte Zucchini Blüten auf kleinem Salat</i>	25.00
Insalata di polpo (ES), patate, sedano, pomodorini ed olive <i>Oktopussalat mit Kartoffeln, Sellerie, Cherrytomaten und Oliven</i>	26.00
Le nostre acciughe marinate all'aceto ed origano con caprino, pan tostato e finocchi <i>Hausmarinierte Sardellen mit Geisskäse, Fenchel und Toast</i>	26.00
Il Ticino sfida il Friuli e gnocco fritto Prosciutto Pioradoro vs Prosciutto San Daniele <i>Das Tessin fordert das Friaul heraus: Pioradoro- vs San Daniele-Schinken, frittierte Teigbällchen</i>	30.00
Il tagliere Serta <i>Aufschnitt nach Art des Hauses</i>	30.00
Roast-Beef di manzo (CH-180 gr) cotto a bassa temperatura con salsa tartara casereccia (Patatine fritte od insalata di contorno) <i>Roast-Beef niedrig gegart mit hausgemachter Tartarsauce serviert mit Pommes frites oder Salat</i>	31.00
Vitello tonnato (CH-180 gr) cotto a bassa temperatura con frutto di capperi, paprika ed acciughe (Patatine fritte od insalata mista di contorno) <i>Niedriggegartes dünn geschnittenes Kalbsfleisch mit Thunfischsauce, Kapern, Paprika und Sardellenfilets. Pommes frites oder gemischter Salat</i>	32.00
Il gambero viola cerca un po' "d'ombrina" I 2 tartare: ombrina (GR-ES-CR) e gambero viola (IT) marinati agli agrumi, cialda di alga Nori e gocce di barbabietola, avocado e limone <i>Zweierlei Tartar: Umbrina und rote Tiefseegarnele, dazu Nori Cracker und Tupfen von rote Bete, Avocado und Lime</i>	32.00

I primi *Erster Gang*

Scialatielli impastati alla farina Bòna alla Nerano (NA) Zucchine fritte, crema di provolone, basilico ed origano fresco <i>Hausgemachte Scialatielli-Pasta mit einer Creme von Provolone, Basilikum und Oregano</i>	27.00
Caserecce fresche con pomodoro, bocconcini di pesce spada, menta, melanzane fritte <i>Hausgemachte Caserecce-Pasta mit Tomaten, Schwertfisch-Stücken, Minze, Aubergine</i>	28.00
Gnocchetti caserecci impastati agli spinaci con pesto di basilico, pancetta affumicata pinoli e cipollotto glassato <i>Hausgemachte Spinatgnocchi an Basilikum-Pesto, Speck, Pinienkernen und Frühlingszwiebeln</i>	28.00
Paccheri alla crema di pistacchi e tartare di scampi (FAO37.2.2/IT) <i>Hausgemachte Paccheri an Pistazien-Creme und Scampi-Tartar</i>	29.00
Ravioli in giallo e nero ripieni di gamberi (PHL), menta e salsa al bergamotto <i>Gelb schwarze Ravioli mit Garnelenfüllung, Minze und Bergamotte</i>	30.00
Tris di pasta della casa: Tagliatelle di grano saraceno ai porcini, caserecce alla vesuviana e gnocchi verdi al burro d'asparagi <i>Der Klassiker! Drei verschiedene Nudelsorten nach Art des Hauses: Bandnudeln mit Steinpilzen, Spiralnudeln mit Tomaten und Mozzarella und grüne Gnocchi mit Spargelbutter</i>	32.00

I preziosi chicchi di Vito *Vito und seine geliebten Reiskörner*

Risotto "Musso D.O.P." al Merlot "Sanzeno" e luganighetta (TI) <i>Risotto mit Merlot "Sanzeno" und Tessiner Wurst</i>	29.00
Risotto "Musso D.O.P." con pomodoro del Gargano, burrata, gocce di basilico e pepe della Maggia <i>Risotto mit Tomaten, Burrata, Basilikum und Pfeffer aus dem Maggia-Tal</i>	29.00
Risotto "Musso D.O.P." alla barbabietola, cipollotto e guanciale tostato <i>Risotto mit rote Bete, Frühlingszwiebeln und gebratenes Backenspeck</i>	29.00
Risotto "Musso D.O.P." con cozze, vongole, gamberi e calamari (allo scoglio) <i>Risotto mit Meeresfrüchten (Muscheln, Venusmuscheln, Garnelen und Calamari)</i>	30.00



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

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





Dal 1987, una Famiglia...

Vegan / Menu bambini

Vegan / Kinderteller

Senza glutine / Glutenfrei

Maccheroncini di riso e curcuma (nostra produzione) alla carbonara vegana 24.00
(cherry, zucchine, piselli, carote e ceci)
Hausgemachte Reismudeln mit veganischer Carbonara (Cherrytomaten, Zucchini, Erbsen, Karotten und Kichererbsen)

Io sono vegano / Ich esse vegan

Tartare vegana a base di melanzane, pomodori secchi, capperi, olive e cipollotto 27.00
Servito con pan tostato e insalatina di finocchi ed arance
*Veganes Tartar (Aubergine, getrocknete Tomaten, Kappern, Oliven und Frühlingszwiebeln).
Serviert mit Toast und einem kleinen Fenchel-Orange-Salat.*

Ravioli caserecci impastati agli spinaci ripieni di patate, cardoncelli e rosmarino su passata di barbabietole 28.00
Hausgemachte Spinat-Ravioli mit einer Kräuterseitling-Kartoffel- und Rosmarinfüllung auf rote Bete-Spiegel

Diversamente zurighese con rösti di verdure e patate
Sminuzzato vegetale CH (a base di piselli) con panna vegana, champignons e cipolla 39.00
Pflanzliches Zürcher Geschnetzeltes, veganer Rahm, Champignons und Zwiebeln

Il mio vino vegano / Mein veganer Wein

Chambourcin (marchio Swiss Vegan Wine) – 2022 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 0.00
Kleiner Tellerdieb

Caserecce (fusilli) al pomodoro 14.50
Hausgemachte Spiralmudeln mit Tomatensauce

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



Dal 1987, una Famiglia...

Secondi a base di carne

Fleisch Hauptgerichte

Rognoni di vitello (CH – 220 gr) trifolati con risotto allo zafferano <i>Geschnitzelte Kalbsnieren mit Safran-Risotto</i>		36.50
Cordon bleu di maiale (CH - 400 gr) <i>Paniertes Schnitzel vom Schwein gefüllt mit Schinken und Käse</i>		39.50
Fegato di vitello (CH-NL - 180 gr) burro e salvia o alla veneziana <i>Kalbsleber mit Butter und Salbei oder nach venezianischer Art</i>		40.00
Cervella di vitello (CH – 200 gr) fritte, crema al bergamotto e insalatina di arance e finocchi <i>Gebackenes Kalbshirn an Bergamotte-Creme und kleiner Fenchel-Orange-Salat</i>		42.00
Tartare di manzo (CH - 180 gr per persona, min. 2 persone) Preparazione al tavolo <i>Tartar vom Rind (CH - 180 g pro Person, mind. 2 Personen)</i> <i>Zubereitung am Tisch</i>	per persona pro Person	45.00
Cordon bleu di vitello (CH - 400 gr) <i>Paniertes Schnitzel vom Kalb gefüllt mit Schinken und Käse</i>		49.50
Filetto di vitello “Marchio Ticino” (170 gr) massaggiato con senape allo yuzu (incrocio tra mandarino cinese e limone selvatico) dei “Terreni della Maggia”, in guscio di pane <i>Tessiner Kalbsfilet mit Yuzusenf aus dem Maggiatal eingerieben, in Brotkruste</i>		51.00
Filetto di manzo (Prima qualità – CH/IE - 200 gr) al tartufo nero estivo (scorzzone) <i>Schweizer Rindsfilet mit schwarzem Sommertrüffel</i>		53.50
Châteaubriand di manzo (Prima qualità – CH/IE) (min. 2 persone, 300 gr a persona) servito con ben 8 contorni diversi e salsa Béarnaise <i>Châteaubriand vom Rind (Premium-Qualität)</i> <i>(CH, 300 g pro Person, mind. 2 Personen)</i>	per persona pro Person	69.00



Dal 1987, una Famiglia...

Secondi a base di pesce

Fisch Hauptgerichte

Calamari (TH – 250 gr) ripieni (calamaro, gamberi, pane, aglio, habanero del Malcantone) su pesto di basilico	36.00
<i>Calamari mit einer Füllung aus Tintenfisch, Garnelen, Brot, Knoblauch und Habanero aus Malcantone auf Baslikum-Pesto</i>	
Filetto di pesce persico (CH/RUS – 250 gr) burro e salvia o alle mandorle con risotto ai 2 agrumi (limone e bergamotto)	40.00
<i>Eglifilets mit Butter und Salbei oder mit Mandeln serviert mit einem Zitronen-Bergamotte-Risotto</i>	
Il nostro fritto (320 gr) misto balneare con insalatina sicula (finocchi, arance ed olive) Calamari (FAO41), gamberi (PHL), triglie (VNM) moscardini (FAO57) e totani (FAO087)	42.00
<i>Frittierte Fische und Meeresfrüchten, Sizilianischer Salat (Fenkel, Orange, Olive)</i>	
Filetto di rombo (FAO27- 240 gr) ai sapori mediterranei (olive leccino, pomodorini tricolori, capperi di Pantelleria ed acciughina del Cantabrico)	43.00
<i>Steinbutt-Filet nach mediterraner Art (Oliven, Cherrytomaten, Kappern von Pantelleria und Sardellen aus dem Kantabrischen Meer)</i>	
Code di gamberoni (PHL - 7 pezzi) marinati ai 3 agli (aglio bianco, nero ed aglione), peperoncino Habanero del Malcantone, prezzemolo ed olio di bergamotto	45.50
<i>In 3 Arten Knoblauch (weisser, schwarzer und Aglione), Habanero Chili aus dem Malcantone, Petersilie und Bergamotte-Öl marinierten Riesencrevettenschwänze</i>	

Dalla griglia

Vom Grill

Code di gamberoni (PHL - 7 pz)		43.00
<i>Garnelenschwänze (PHL - 7 St.)</i>		
Proposte giornaliere di pesce fresco		
<i>Täglich frische Fische im Angebot</i>		
Il pesce è sempre fresco (esclusi i gamberoni) e viene proposto secondo disponibilità.		
<i>Unsere Fische (mit Ausnahme der Garnelen) sind immer frisch und werden je nach Verfügbarkeit angeboten.</i>		
Luganighetta nostrana (CH - 300 gr)		24.50
<i>Tessiner Luganighetta (Grillwurst vom Schwein)</i>		
Rib Eye Swiss Quality Beef	ogni 100 grammi	14.00
<i>Rib Eye Swiss Quality Beef</i>	pro 100 Gramm	
Puntine di carré di maiale (CH)	(600 g)	37.50
<i>Schälrippchen vom Schwein (CH)</i>	(900 g)	47.50

Dalla griglia Vom Grill

Costine di maiale (CH)	(600 g)	36.00
<i>Rippchen vom Schwein (CH)</i>	(900 g)	47.00
Il maiale si racconta: duello di costine	(900 g)	47.00
4/5 costine contro 10 puntine di carré di maiale		
<i>Das Schwein packt aus: das Rippchen-Duell - 4-5 Rippchen gegen 10 Schälrippchen</i>		
Filetto di puledro (EU-UY - 250 gr)		42.00
<i>Fohlenfilet (250 g)</i>		
La commedia del maiale: lonza, costine, puntine, luganighetta e pancetta (CH)		42.00
<i>Schwein gehabt! Steak, Rippchen, Schälrippchen, Luganighetta und Bauchspeck</i>		
Entrecôte (Prima qualità – CH - 300 - 350 gr)		44.00
<i>Entrecôte (CH - 1. Qualität - 300 / 350 g)</i>		
Picahna di manzo (CH - 350 g) con sale Maldon (Sussex - GB)		45.00
e salsa fredda Andalusia (maionese, aglio, peperone, peperoncino e pomodoro		
<i>Picanha vom Schweizer Rind mit Maldon Salz und Andalusischer Sause</i>		
Costolette di carré d'agnello (IRL-NZ) (6 pz)		45.00
<i>Lammkarree (6 St.)</i>		
Paillard di vitello (CH - 200 gr)		45.50
<i>Kalbspaillard (CH)</i>		
Tagliata di entrecôte (Prima qualità – CH - 250 gr) alla rucola, cherry e scaglie di grana		45.50
<i>In Scheiben geschnittenes Entrecôte mit Rucola, Cherry und Grana Padano-Späne</i>		
Filetto di manzo (Prima qualità - CH/IE - 200 gr)		48.00
<i>Rindsfilet</i>		
CH-T-Bone (Svitto prima scelta - da 500 a 600 gr)	ogni 100 grammi	15.00
<i>Secondo disponibilità (je nach Verfügbarkeit)</i>	pro 100 Gramm	

La grigliata mista Reale *Königliche Grillplatte*

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

Alcune carni importate possono essere state prodotte con stimolatori di crescita ormonali (NZ-PY)
Importiertes Fleisch kann mit hormonellen Leistungsförderern und Antibiotika erzeugt worden sein (NZ-PY)

Contorni *Beilagen*

Patate fritte / Verdure 8.50
Portion Pommes frites oder Gemüse

Insalata verde 11.50
Grüner Salat

Insalata di pomodori / Insalata mista 12.50
Tomatensalat oder gemischter Salat



Dal 1987, una Famiglia...

Le nostre pizze

Unsere Pizzen

Focaccia semplice <i>Einfache Focaccia</i>	13.00
Pizza bambino (piccola) Margherita o al cotto o con fritte <i>Pizza Margherita oder mit Schinken oder mit Pommes frites</i>	14.50
Margherita Pomodoro, mozzarella e origano <i>Tomatensauce, Mozzarella und Oregano</i>	16.00
La Prezzaglio Pomodoro, mozzarella, prezzemolo ed aglio <i>Tomatensauce, Mozzarella, Petersilie und Knoblauch</i>	17.50
Napoletana Pomodoro, mozzarella e acciughe <i>Tomatensauce, Mozzarella und Sardellen</i>	17.50
Prosciutto Pomodoro, mozzarella, cotto <i>Tomatensauce, Mozzarella, Schinken</i>	17.50
O sole mio Pomodoro, mozzarella, rucola e pomodorini cherry <i>Tomatensauce, Mozzarella, Rucola und Cherrytomaten</i>	18.50
Diavola Pomodoro, mozzarella, salame piccante cotto <i>Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami</i>	19.00
Tonno e cipolla Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla <i>Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln</i>	19.00
Prosciutto e funghi Pomodoro, mozzarella, cotto e funghi <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken und Pilze</i>	19.00
La Siciliana Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi ed olive <i>Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern und Oliven</i>	19.00
Rucola e mascarpone Pomodoro, mozzarella, mascarpone e rucola <i>Tomatensauce, Mozzarella, Mascarpone und Rucola</i>	19.00



Dal 1987, una Famiglia...

Le nostre pizze

Unsere Pizzen

Regina	19.00
Pomodoro, mozzarella, cotto, carciofini, origano ed olio extra vergine	
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Artischocken, Oregano und natives Olivenöl extra</i>	
Calzone	19.00
Pomodoro, mozzarella, cotto e funghi	
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Pilze</i>	
4 stagioni	19.50
Pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, olive e carciofi	
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Pilze, Oliven und Artischocken</i>	
Vegetariana	19.50
Pomodoro, mozzarella, varietà verdure	
<i>Tomatensauce, Mozzarella, gemischtes Gemüse</i>	
Gerry	21.00
Pomodoro, mozzarella, cipolla, pancetta e gorgonzola	
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Zwiebeln, Speck und Gorgonzola</i>	
Michele	21.00
Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle, mascarpone, rucola e pomodoro fresco	
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Mascarpone, Rucola und frische Tomaten</i>	
L'Avellinese	22.00
Mozzarella, friarielli (cime di rapa), salsiccia ed olio extra vergine	
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Friarielli (Stängelkohl), Salsiccia und natives Olivenöl extra</i>	
Carpaccio	22.50
Pomodoro, mozzarella, carne di manzo, rucola e scaglie di grana	
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Rindfleisch, Rucola und Grana-Späne</i>	
La Sorrentina	23.00
Pomodoro, bufala, pomodorini, olive, capperi, acciughe e basilico	
<i>Tomatensauce, Büffelmozzarella, Cherrytomaten, Oliven, Kapern, Sardellen und Basilikum</i>	
Calzone farcito	23.00
Pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, carciofi, acciughe ed uovo	
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken, Sardellen und Ei</i>	
Valtellina	24.00
Pomodoro, mozzarella, bresaola, scaglie di grana e rucola	
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Bresaola, Grana-Späne und Rucola</i>	
Crudo San Daniele e mascarpone	24.00
Pomodoro, mozzarella, origano, crudo San Daniele e mascarpone	
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Oregano, San-Daniele-Schinken und Mascarpone</i>	



Dal 1987, una Famiglia...

Le nostre pizze

Unsere Pizzen

Mari (o) Monti	25.00
Pomodoro, mozzarella, gamberi, carciofi e rucola <i>Tomatensauce, Mozzarella, Garnelen, Artischocken und Rucola</i>	
La barchetta di Martino	25.00
Pomodoro, mozzarella, bocconcini di salsiccia, peperoni, piccante, rucola, cipolle e pomodorini cherry <i>Mozzarella, Tomatensauce, Salsiccia-Stücke, Paprika, scharfe Peperoni, Zwiebeln und Cherrytomaten</i>	
Campania e Ticino	25.00
Pomodoro, bufala, pomodorini cherry e crudo Pioradoro <i>Tomatensauce, Büffelmozzarella, Grana-Späne, Cherrytomaten und Pioradoro-Rohschinken</i>	
Le pizze con la pasta senza glutine e senza lattosio hanno un supplemento di	4.00
<i>Die Pizzen erhalten Sie auch gluten- oder laktosefrei, Zuschlag</i>	
Ogni ingrediente extra semplice ha un supplemento di	1.00
<i>Extra Zutaten Zuschlag</i>	
Ogni ingrediente extra speciale ha un supplemento di	4.50
Burrata, stracciatella, prosciutto di Parma e frutti di mare	
<i>Sonderzutaten (Zuschlag pro Zutat): Burrata, Stracciatella, Parmaschinken und Meeresfrüchte</i>	

Serta

Dal 1987, una Famiglia...

I nostri Dolci artigianali *Our handmade cakes*

La nostra carta dei dolci è un invito a riscoprire il piacere della vera pasticceria fatta in casa.

Ogni dessert nasce artigianalmente nella cucina del Serta, preparato dai nostri chef con passione, pazienza e grande attenzione ai dettagli, utilizzando ingredienti selezionati e di qualità.

Sapori autentici, profumi che ricordano la tradizione e creazioni che uniscono semplicità, creatività ed emozione.

Ogni dolce è pensato per regalarvi un momento di piacere sincero e concludere la vostra esperienza al Serta con un ricordo speciale da assaporare fino all'ultimo cucchiaino.

Our dessert menu is an invitation to rediscover the pleasure of genuine homemade pastries.

Every dessert is handcrafted in the Serta kitchen, prepared by our chefs with passion, patience and great attention to detail, using carefully selected, high-quality ingredients.

Authentic flavours, aromas that evoke tradition, and creations that combine simplicity, creativity and emotion.

Each dessert is designed to offer you a moment of genuine pleasure and to round off your experience at Serta with a special memory to savour right down to the very last spoonful.

Il formaggio *Der käse*

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 32.00

I nostri dolci della casa *Hausgemachte Desserts*

- Carpaccio d'ananas marinato al Mojito analcolico (lime e menta) e sorbetto al lampone** 14.00
Alkoholfreies Mojito-Ananas-Carpaccio mit Himbeersorbet
- Panna cotta ai pistilli di zafferano con coulis di mango** 14.00
Safran-Panna cotta mit Mango-Coulis
- Coppa di tiramisù casereccio** 14.00
Unser hausgemachtes Tiramisu
- Semifreddo al torrone con mousse di nocciole e pistacchio** 14.00
Nougat-Semifreddo mit Haselnuss- und Pistazienmousse
- Quindim (dolce brasiliano): crema rovesciata al cocco con frutti di bosco freschi** 14.50
Quindim: gebackener Kokospudding aus Brasilien serviert mit frischen Waldbeeren
- Mousse all'arancia e vaniglia in guscio di cioccolato bianco su crumble di cacao** 14.50
Orangen und Vanille-Mousse in einer knackigen Schokoladeschale auf Kakao-Crumble
- Clafoutis alle fragole con crema inglese alla vaniglia** 14.50
Erdbeer-Clafoutis an Englischer Creme
- Tortino fondente al cioccolato con gelato alla vaniglia** 14.50
Warmes Kuchlein mit flüssiger Schokoladenfüllung, Vanille-Glacé
- Macedonia di frutta fresca estiva** 14.50
Sommerlicher Fruchtsalat



Dal 1987, una Famiglia...

I nostri dolci della casa

Hausgemachte Desserts

Lo zabaglione ed il suo freddo alter ego

Die Zabaione und sein kalter Doppelgänger

Zabaglione freddo all'amaretto con salsa all'albicocca e biscottino al cioccolato

14.50

Kalte Zabaionecreme mit Amaretti, Aprikose und Schokoladebiskuit

Zabaglione caldo con gelato vaniglia ed amaretto

per persona

15.50

Preparazione al tavolo (min. 2 persone)

Für Naschkatzen: Warmer Zabaione mit Vanilleeis, Amaretti-Brösel

pro Person

Zubereitung am Tisch (mind. 2 Personen)

Gelati assortiti

Verschiedene Eissorten

(1 pallina)

Limone, vaniglia, mela verde, pera, stracciatella, fragola,

1 pallina

4.50

Pistacchio, uva, cioccolato e lampone

Zitrone, Vanille, grüner Apfel, Birne, Stracciatella, Erdbeere, Pistazie,

1 Kugel

Traube, Schokolade und Himbeere

Affogato al caffè

8.50

Eine Kugel Vanilleeis in einem heissen Espresso ertrunken

Sorbetti ai liquori

Likörsorbets

Limone e Wodka, mela verde al Calvados, pera e Williams, uva e grappa nostrana

13.50

Zitrone und Wodka, grüner Apfel und Calvados, Birne und Williams, Traube und Grappa

Vino da dessert

Dessertwein

"Haròu" (gelato in dialetto ticinese) Uva americana IGT – Fratelli Meroni, Biasca	0.5 dl.	9.00
"Pinot Gris" Vendages Tardives 2011 Rolly Gassmann, Rorschwihr - Alsace	0.5 dl.	9.00
"Marsala Semisecco Riserva Premium" 2009 Grillo in purezza – Cantine Florio, Marsala (TR)	0.5 dl.	14.00
"Château Rieussec" Sémillon 81%, Sauvignon 17% e Muscadelle 2% - Sauternes 1er Cru Château Rieussec, Fargues	0.5 dl.	14.00
"Ben Rye" 2022 Zibibbo in purezza Passito di Pantelleria DOC – Donnafugata, Marsala	0.5 dl.	15.00
"Trockenbeeren Auslese Burgenland" Österreichischer Prädikatswein Welschriesling, Chardonnay e Traminer – Kracher, Burgenland	0.5 dl.	15.00

I distillati

Destillate

"Ascona Whisky" single malt Terreni alla Maggia SA, Ascona	0.4 dl.	12.00
"Marsala Vergine Riserva Classico» 2010 Grillo in purezza – Cantine Florio, Marsala (TR)	0.5 dl.	13.00
"Calvados Domfrontais AOC" Hors d'age Pacory-Mantilly, Basse Normandie	0.4 dl.	14.00
"Baron Dupleix" Armagnac Hors D'Age Bas-Armagnac	0.2 dl.	14.00
"Churchill's" Vintageport 2011 Villanova de Gaia-Oporto	0.5 dl.	15.00
"Gordon & Macphail from Glentauchers Distillery" Single Malt Scotch Whisky 15 years old (2006-2021) – Speyside (214 bottiglie prodotte)	0.4 dl.	15.00
"Ménard" Cognac X.O. Grande fine champagne -1 ^{er} Cru du Cognac - Logis des Bergeronnettes-Jarna	0.2 dl.	15.00

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]

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)

Serta

Dal 1987, una Famiglia...

Ristorante Grotto Serta
via Serta 6 - 6814 Lamone
T +41 91 945 02 35
info@serta.ch - www.serta.ch