

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

Ticino Emotions

I fiori di loto innaffiati dal Trii Pin

Lotus flowers watered by the Trii Pin

Ossobuco di vitello con “Risotto Ticinese”

ai pistilli di zafferano e granelli di pepe della Maggia

Veal ossobuco with “Ticino risotto”

with saffron threads and Maggia peppercorns

Trii Pin

Ticino - DOC - Merlot

Mauro Ortelli - Corteglia

46.00

Incluso 1 dl. di vino | Includes 1 dl of wine

senza vino | without wine

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.

Gli antipasti *Starters*

L'intramontabile zuppa di cipolla con coperchio di pane <i>Timeless onion soup with a bread lid</i>	16.50
Gli Sciatt di montagna, la storia del rospo che amava la grappa: frittelline di grano saraceno ripiene di formaggio Casera DOP <i>Mountain Sciatt, the tale of the toad who loved grappa: buckwheat fritters stuffed with Casera PDO cheese</i>	20.00
Insalata di carciofi con scaglie di grana e Nocciole (secondo disponibilità) <i>Artichoke salad with Grana shavings and hazelnuts (subject to availability)</i>	24.00
Fiori di zucca in pastella su insalatina accompagnati da maionese agli agrumi <i>Zucchini flowers in batter with citrus mayonnaise</i>	25.00
Lardo Pata Negra con crostini caldi, mandorle a scaglie e gocce di miele artigianale <i>Pata Negra lardo served with warm crostini, shaved almonds and a drizzle of artisanal honey</i>	26.00
Funghi porcini trifolati (220 gr) in cialda di Grana Padano con crostini strofinati all'aglio e rosmarino <i>Sautéed porcini mushrooms (220 g) served in a Grana Padano basket with garlic and rosemary-rubbed toasted bread</i>	27.00
Moscardini (FAO57) alla Luciana (in umido, con salsa di pomodoro, olive leccino, capperi, aglio e peperoncino) con crostini di pane all'aglio <i>Slow-cooked baby octopus in a rich tomato sauce with Leccino olives, capers, garlic, and chili, served with garlic-rubbed crostini</i>	28.00
Prosciutto Pioradoro vs Prosciutto San Daniele <i>Ticino takes on Friuli: Pioradoro ham vs San Daniele ham served with fried gnoccho</i>	
Il tagliere Serta <i>The Serta platter</i>	30.00

Note *Please note*

**"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
undesirable reactions are available from staff" (see table at the end of this leaflet).*



Dal 1987, una Famiglia...

Gli antipasti di selvaggina **Game Starters**

Salametto di cervo (CH - 120 gr) con mostarda di frutta e castagne caramellate <i>Venison salametto, fruit mostarda and caramelized chestnuts</i>	14.00
Salametto di cinghiale (CH - 120 gr) con mostarda di frutta e castagne caramellate <i>Wild boar salametto, fruit mostarda and caramelized chestnuts</i>	14.00
La merenda del cacciatore (200 gr complessivi) 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) <i>The Hunter’s Platter (200 g total)</i> <i>A selection of wild boar mortadella with summer truffle (IT), venison prosciutto (AT), wild boar salami (CH), goose speck (IT/EU), and roe deer terrine (CH)</i>	32.00

I primi *First courses*

Tagliatelle impastate al bergamotto con sarde e tarallo sbriciolato aromatizzato al timo <i>Homemade bergamotto-infused tagliatelle with sardines, topped with thyme-flavored crumbled tarallo</i>	27.00
Vito ed i suoi amati pizzoccheri alla valtellinese <i>Vito and his beloved Valtellina-style pizzoccheri</i>	28.00
Risotto "Musso D.O.P." al Merlot e salsiccia (CH) nostrana <i>Merlot-Risotto "Musso D.O.P." with local sausage</i>	29.00
Risotto "Musso D.O.P.", gorgonzola, noci e pera al vino rosso <i>Risotto "Musso D.O.P.", gorgonzola, walnuts and red wine-poached pear</i>	29.00

I primi stagionali *First of the season*

Gnocchi impastati alle castagne con Castelmagno e speck <i>Chestnut gnocchi with Castelmagno cheese and crispy speck</i>	28.00
Risotto "Musso D.O.P." al verde di prezzemolo, funghi porcini e petali di prosciutto di cervo (AT) <i>Risotto with parsley green sauce, porcini mushrooms and topped with venison prosciutto petals (AT)</i>	30.00
Risotto di zucca "Musso D.O.P." con ragù di lepre (EU/AT) al Porto <i>Pumpkin-Risotto topped with a rich hare ragù flavored with Port wine</i>	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	30.00
<i>4 Ravioli in search of an Author:</i> <i>The Characters: Green (spinach): filled with porcini mushrooms, potatoes, and rosemary</i> <i>Yellow (saffron): filled with braised beef cheek and Alpine cheese</i> <i>Orange (pumpkin): filled with pumpkin, amaretto biscuits, and fruit mostarda</i> <i>Purple (red cabbage): filled with chestnuts and speck</i>	

I primi stagionali *First of the season*

Ed anche per il nostro tris di paste, dopo ben 39 anni, arrivò l'autunno.

32.00

Tris di paste della casa:

**Tagliatelle impastate al bergamotto con ragù di lepre,
Maccheroncini impastati al Merlot "San Zeno" con gorgonzola e noci
Gnocchi di zucca con funghi porcini e rosmarino**

And for our pasta trio too, after a good 39 years, autumn finally arrived.

A trio of house-made pasta dishes:

Bergamot-infused tagliatelle with hare ragù

Small maccheroni infused with "SanZeno" Merlot served with gorgonzola and walnuts

Pumpkin gnocchi with porcini mushrooms and rosemary

**Il riso di Baraggia è prodotto nel Vercellese e nel Biellese
dall'azienda Musso: unica D.O.P d'Italia**

*Baraggia rice is produced in the Vercelli and Biella areas
by the Musso company: Italy's only PDO*



Dalle nostre trafile in bronzo produciamo con amore tutte le paste per voi

We lovingly produce all our pasta for you using our bronze dies



I piatti senza tempo *Timeless Dishes*

Rognoni di vitello (CH - 220 gr) trifolati con risotto allo zafferano <i>Sautéed veal kidneys (CH - 220 g) served with a saffron risotto</i>	36.50
Guancette di maiale (CH - 300 gr) brasate con risotto alla parmigiana <i>Braised pork cheeks (CH - 300 g) with Parmigiana-risotto</i>	37.00
Fegato di vitello (CH-NL - 180 gr) alla Veneziana con purè alla Robuchon <i>Venetian-style veal liver (CH/NL - 180 g) with Robuchon-style mashed potatoes</i>	39.50
Cervella di vitello fritte con 2 diverse panature (CH - 200 gr), a confronto: Panatura all'inglese (farina, uovo e pangrattato) con crema di senape allo Yuzu Panatur alla frutta secca con salsa al bergamotto <i>Fried veal brains with two different coatings (CH - 200 g), a comparison:</i> <i>English-style crust (flour, egg and breadcrumbs) paired with a Yuzu mustard cream</i> <i>Dried fruit crust paired wi a refreshing bergamot sauce</i>	45.00

I secondi *Main Courses*

Cordon Bleu di maiale (CH - 400 gr) <i>Pork Cordon bleu</i>	39.00
Filetto di pesce persico (CH/RUS - 220 gr) burro e salvia con risotto agli agrumi <i>Pan-fried perch fillet in butter and sage, served alongside a refreshing citrus risotto</i>	40.00
Filetto di salmone (NL/CL - 220 gr) laccato al miele e soia su letto di verza stufata e schiacciata di patate <i>Honey & Soy-Glazed Salmon Fillet (NL/CL - 220 g), served on a bed of stewed savoy cabbage and crushed potatoes</i>	40.00
Tartare di manzo (CH - 180 gr per persona, min. 2 persone) Preparazione al tavolo <i>Beef Tartare (CH - 180 g per person, min. 2 people)</i> <i>Prepared tableside</i>	per persona 45.00 per Person
Cordon Bleu di vitello (CH - 400 gr) con formaggio delle Alpi <i>Veal Cordon bleu (CH) with Alpine cheese</i>	48.50
Filetto di manzo (Prima qualità - CH/IE - 200 gr) ai funghi porcini <i>Prime beef fillet (CH/IE - 200 g) with porcini mushrooms</i>	53.50
Châteaubriand di manzo (Prima qualità - CH) (min. 2 persone, 300 g a persona) servito con ben 8 contorni diversi e salsa Béarnaise <i>Prime Beef Châteaubriand (CH, min. 2 persons, 300 g per person)</i> <i>Served with a grand selection of 8 different side dishes and our Béarnaise sauce</i>	per persona 65.00 per Person

I secondi di stagione

Seasonal Main Courses

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

Saddle of Roe Deer Baden-Baden (AT/SLO)

Minimo 2 persone
(min. 2 persons)

per persona / per person

79.00



Contorni primo servizio / First service side dishes

Spätzli verdi, castagne caramellate, cavolo rosso, ciambella di mela e sformato di zucca
Green spätzli, caramelized chestnuts, red cabbage, baked apple ring and pumpkin flan

Piccolo intermezzo sfizioso / A small savory intermission

Contorni secondo servizio / Second service side dishes

**Spätzli bianchi, funghi di stagione, pera al vino rosso,
sformatino di sedano rapa e cavoletti di Bruxelles**

Spätzli, seasonal mushrooms, red wine poached-pear, celeriac flan and Brussels sprouts

Entrambe le portate saranno accompagnate da salsa ribes e salsa cacciatora

Both courses are served with a red currant sauce and a hunter's sauce

Note

Please note

Per evitare lunghe attese, vi consigliamo di prenotare la vostra sella di capriolo anticipatamente.
To avoid long waits, we recommend that you book your roe deer saddle in advance.

I secondi di stagione *Seasonal Main Courses*

Lombata (220 g) di lepre (EU/AT) al Porto <i>Saddle of hare with Port wine</i>	41.00
Medaglioni di cervo (200 g) (EU/NZ) alle prugne <i>Venison medallions with sautéed plums</i>	44.00
Filetto di cervo (230 g) (EU/NZ) alla griglia <i>Grilled venison fillet</i>	44.00

Note

Please note

Tutti i piatti di selvaggina sono guarniti con spätzli o polenta, cavolo rosso e castagne caramellate.
All game dishes are garnished with spätzli or polenta, red cabbage and caramelized chestnuts

Vegan / Menu bambini *Vegan / Children's menu*

Senza glutine / Gluten free

Tagliatelle di barbabietola con ceci, cardoncelli e verza <i>Homemade beetroot-infused tagliatelle with chickpeas, cardoncelli mushrooms, and savoy cabbage</i>	24.00
---	-------

Io sono vegano / I am vegan

Cocotte di zucca, mandorle tostate, chips di riso venere e pane aromatizzato al timo <i>Baked pumpkin cocotte topped with toasted almonds, crispy Venus black rice chips and thyme-flavored breadcrumbs</i>	26.00
Ravioli verdi (spinaci) ripieni di patate, porcini e rosmarino con gocce di zucca <i>Green spinach ravioli Filled with potatoes, porcini mushrooms and rosemary, finished with drops of pumpkin</i>	28.00
Lombata vegetale (nostra produzione, a base di piselli, ceci e barbabietola) alla Baden Baden con salsa ribes, ciambella di mele, cavoletti di Bruxelles, funghi, pera al vino rosso, castagne caramellate e cavolo rosso <i>Plant-Based Saddle "Baden-Baden": Our homemade plant-based loin made from peas, chickpeas, and beetroot, served with red currant sauce, baked apple ring, Brussels sprouts, mushrooms, red wine-poached pear, caramelized chestnuts and red cabbage</i>	42.00

Il mio vino vegano / My vegan wine

Chambourcin (marchio Swiss Vegan Wine) – 2022 <i>IGT Svizzera Italiana - Cantina Cavallini, Cabbio</i> <i>Non vengono utilizzati concimi di origine animale e durante la vinificazione - non vengono impiegati allergeni (latte e uova)</i> <i>No animal-derived fertilisers are used and during winemaking - no allergens (milk and eggs) are used</i>	46.00
---	-------

Menu bambini / Children's menu

Rubapiatti <i>Dish rack</i>	0.00
Caserecce (fusilli) al pomodoro <i>Homemade pasta with tomato sauce</i>	14.50
Scaloppina di vitello impanata con patatine fritte <i>Breaded veal escalope with chips</i>	27.00

Dalla griglia *From the Grill*

Code di gamberoni (PHL - 7 pz.) <i>Prawn tails (PHL - 7 pieces)</i>	43.00
Luganighetta nostrana (CH - 300 gr) <i>Local Luganighetta sausage</i>	24.50
Costine di maiale (CH) <i>Pork ribs (CH)</i>	(600 gr) 36.00 (900 gr) 47.00
Puntine di carré di maiale (CH) <i>Baby back ribs (CH)</i>	(600 gr) 37.50 (900 gr) 47.50
Il maiale si racconta: duello di costine 4/5 costine contro 10 puntine di carré di maiale <i>The pork special: rib duel - 4/5 ribs versus 10 baby back ribs</i>	(900 gr) 47.00
Filetto di cavallo (EU-UY - 250 gr) <i>Horse tenderloin (250 g)</i>	42.00
La commedia del maiale: lonza, costine, puntine, luganighetta e pancetta (CH) <i>The Pork Comedy: a selection of pork loin, back ribs, loin ribs, local luganighetta sausage and crispy pancetta</i>	42.00
Picahna di manzo (CH - 350 gr) con sale Maldon (Sussex - GB) e salsa Andalusia (maionese, pomodoro, peperoni arrostiti, peperoncino e paprika) <i>Beef Picanha served with Maldon sea salt (Sussex - GB) and a flavorful Andalusian sauce (mayonnaise, tomato, roasted peppers, chili, and paprika)</i>	45.00
Entrecôte (Prima qualità - CH) (300 - 350 gr) <i>Entrecôte (CH- First quality - 300 / 350 g)</i>	45.00



Dal 1987, una Famiglia...

Dalla griglia *From the Grill*

Paillard di vitello (CH - 200 gr) <i>Veal paillard (CH -200 g)</i>	45.50
Costolette di carré d'agnello (IRL-NZ) (6 pz. - 280 gr) <i>Grilled lamb chops (6 pieces)</i>	45.00
Tagliata di entrecôte (Prima qualità – CH - 250 gr) alla rucola, cherry e scaglie di grana <i>Sliced premium entrecôte served with fresh rocket, cherry tomatoes and Grana cheese shavings</i>	45.50
Filetto di manzo (Prima qualità - CH/IE - 200 gr) <i>Prime beef fillet (CH/IE - 200 g)</i>	48.00
CH-T-Bone (Svitto prima scelta - da 500 a 600 gr) <i>Premium choice beef T-Bone-Steak from Schwyz (subject to availability)</i>	ogni 100 grammi <i>every 100 gr</i> 15.00

La grigliata mista Reale *The Royal Mixed Grill*

Puntine (CH) / Pork ribs - Sovracoscia di pollo (CH) / Chicken thigh
Salsiccia (CH) / Sausage - Carré d'agnello (NZ) / Lamb chops
Cavallo (EU-PY) / Horse fillet – Controfiletto di manzo (CH) / Beef striploin

48.00

Alcune carni importate possono essere state prodotte con stimolatori di crescita ormonali (NZ-PY)
Some imported meats may have been produced with hormonal growth promoters (NZ-PY)

Contorni *Side dishes*

Patate fritte / Verdure <i>Chips / Vegetables</i>	8.50
Insalata verde <i>Green salad</i>	11.50
Insalata di pomodori / Insalata mista <i>Tomato salad / Mixed salad</i>	12.50



Dal 1987, una Famiglia...

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 / per person

48.00

Può essere ordinata al più tardi entro le 21h15

Beef Fondue Chinoise (CH) – all you can eat

Served with French fries, basmati rice, oil-preserved vegetables and pickles

Last order at 21h15

Fondue bourguignonne di filetto di manzo

per persona / per person

58.50

(Prima qualità-CH/IE) (300 g per persona)

Beef fillet Fondue Bourguignonne

Supplemento ogni 100 g

15.00

Extra charge per 100 gr

Fondue di formaggio "Moitié-Moitié" friburghese (300 g) per persona / per person

36.00

servita con pane e patate

Fribourg "Moitié-Moitié" Cheese Fondue (300 gr per person)

served with bread and potatoes

Supplemento ogni 100 g

12.00

Extra charge per 100 gr

Note

Please note

La fondue di formaggio e la bourguignonne vengono preparate per un minimo di due persone e servite nella sala della pizzeria.

Cheese fondue and Fondue Bourguignonne are prepared for a minimum of two people and served exclusively in the pizzeria dining room.

Le nostre pizze

Our pizzas

Focaccia semplice <i>Plain focaccia</i>	13.00
Pizza bambino (piccola) Margherita o al cotto o con fritte <i>Margherita or with cooked ham or with chips</i>	14.50
Margherita Pomodoro, mozzarella e origano <i>Tomato, mozzarella and oregano</i>	16.00
Napoletana Pomodoro, mozzarella e acciughe <i>Tomato, mozzarella and anchovies</i>	17.50
Prosciutto Pomodoro, mozzarella, cotto <i>Tomato, mozzarella, cooked ham</i>	17.50
O sole mio Pomodoro, mozzarella, rucola e pomodorini cherry <i>Tomato, mozzarella, rocket and cherry tomatoes</i>	18.50
Diavola Pomodoro, mozzarella, salame piccante cotto <i>Tomato, mozzarella, spicy cooked salami</i>	19.00
Tonno e cipolla Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla <i>Tomato, mozzarella, tuna and onion</i>	19.00
Prosciutto e funghi Pomodoro, mozzarella, cotto e funghi <i>Tomato, mozzarella, cooked ham and mushrooms</i>	19.00
Rucola e mascarpone Pomodoro, mozzarella, mascarpone e rucola <i>Tomato, mozzarella, mascarpone and rocket</i>	19.00
Calzone Pomodoro, mozzarella, cotto e funghi <i>Tomato, mozzarella, cooked ham and mushrooms</i>	19.00



Dal 1987, una Famiglia...

Le nostre pizze

Our pizzas

4 stagioni	19.50
Pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, olive e carciofi	
<i>Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms, olives and artichokes</i>	
Vegetariana	19.50
Pomodoro, mozzarella, varietà verdure e pomodoro fresco	
<i>Tomato, mozzarella, assorted vegetables and fresh tomato</i>	
Gerry	21.00
Pomodoro, mozzarella, cipolla, pancetta e gorgonzola	
<i>Tomato, mozzarella, onion, pancetta and gorgonzola</i>	
Michele	21.00
Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle, mascarpone, rucola e pomodoro fresco	
<i>Tomato, mozzarella, tuna, onions, mascarpone, rocket and fresh tomato</i>	
Carpaccio	22.50
Pomodoro, mozzarella, carne di manzo, rucola e scaglie di grana	
<i>Tomato, mozzarella, beef, rocket and shavings of Grana Padano</i>	
La Sorrentina	23.00
Pomodoro, bufala, pomodorini, olive, capperi, acciughe e basilico	
<i>Tomato, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, olives, capers, anchovies and basil</i>	
Calzone farcito	23.00
Pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, carciofi, acciughe ed uovo	
<i>Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichokes, anchovies and egg</i>	
Valtellina	24.00
Pomodoro, mozzarella, bresaola, scaglie di grana e rucola	
<i>Tomato, mozzarella, bresaola, shavings of Grana Padano and rocket</i>	
Crudo San Daniele e mascarpone	24.00
Pomodoro, mozzarella, origano, crudo San Daniele e mascarpone	
<i>Tomato, mozzarella, oregano, San Daniele prosciutto and mascarpone</i>	
La barchetta di Marchino	25.00
Pomodoro, mozzarella, bocconcini di salsiccia, peperoni, piccante, rucola, cipolle e pomodorini cherry	
<i>Tomato, mozzarella, sausage bites, peppers, chilli, rocket, onions and cherry tomatoes</i>	



Dal 1987, una Famiglia...

Le nostre pizze

Our pizzas

Campania e Ticino	25.00
Pomodoro, bufala, pomodorini cherry e crudo Pioradoro	
<i>Tomato, buffalo mozzarella, cherry tomatoes and Pioradoro prosciutto</i>	
Le pizze con la pasta senza glutine e senza lattosio hanno un supplemento di	4.00
<i>Pizzas with gluten-free and lactose-free dough incur a surcharge of</i>	
Ogni ingrediente extra semplice ha un supplemento di	1.00/2.00
<i>Each simple extra ingredient incurs a surcharge of</i>	
Ogni ingrediente extra speciale ha un supplemento di	4.50
Burrata, stracciatella, prosciutto di Parma e frutti di mare	
<i>Each special extra ingredient (burrata, stracciatella, Parma ham and seafood) incurs a surcharge of</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.



Dal 1987, una Famiglia...

Il formaggio

Cheese

In viaggio tra Ticino, Vaud, Francia ed Olanda attraverso 8 formaggi (240 gr complessivi)

A Journey Through Ticino, Vaud, France and the Netherlands

An artisanal selection of 8 cheeses (240 g total)

- | | |
|--|---|
| 1. Formagella nostrana Pongelli Rivera | 2. Cadonigo DOP 2025 Leventina |
| 3. Mùgaia DOP 2025 Verzasca | 4. Olandese di capra e miele Olanda orientale |
| 5. Le Trèfle du Perche IGP Valle della Loira | 6. Bleu de Combremont Vaud |
| 7. Gouda 24 mesi Olanda centrale | 8. Camadra DOP 2024 Valle di Blenio |

35.00

I nostri dolci della casa

Our homemade desserts

Bunet (vegano e senza glutine) al Disaronno e latte di mandorle con sorbetto all'uva <i>Traditional Piedmontese pudding made with Disaronno and almond milk, paired with a refreshing grape sorbet</i>	14.50
Violamangiare con paçoca (arachidi, sale e zucchero – vegano e senza glutine) Budino al latte di riso e uva americana con paçoca sbriciolata <i>"Violamangiare" with Paçoca (vegan & gluten-free) Rice milk and Concord grape pudding, topped with crumbled paçoca (peanuts, salt and sugar)</i>	14.50
Coppa di tiramisù casereccio <i>Homemade tiramisu</i>	14.00
Semifreddo al torrone con mousse di nocciole e cialda al carbone vegetale <i>Nougat semifreddo with hazelnut mousse and a vegetable charcoal wafer</i>	14.00
Semifreddo alle castagne con dulce de leche <i>Chestnut semifreddo with dulce de leche</i>	14.50
Il tradizionale strudel di mele con gelato alla cannella <i>Traditional apple strudel served with cinnamon ice cream</i>	14.50
Clafoutis ai fichi con crema inglese alla vaniglia <i>Traditional baked French dessert with figs and served with vanilla custard</i>	14.50

I nostri dolci della casa *Our homemade desserts*

Mousse all'arancia e vaniglia in guscio di cioccolato bianco su crumble di cacao <i>Orange & vanilla mousse served in a delicate white chocolate shell on a bed of cocoa crumble</i>	15.00
Tortino fondente al cioccolato con gelato alla vaniglia <i>Dark chocolate tartlet with vanilla ice cream</i>	14.50
Vermicelles di castagne al rum Don Papa con meringa bruciata <i>Chestnut vermicelles with Don Papa rum and torched meringue</i>	15.00
2 pistacchi nello stesso guscio Semifreddo e crema di pistacchio in guscio di cioccolato fondente <i>2 Pistachios in the same Shell</i> <i>Pistachio semifreddo and pistachio cream served inside a dark chocolate shell</i>	15.50
Zabaglione caldo con gelato vaniglia ed amaretto Preparazione al tavolo (min. 2 persone) <i>Warm zabaglione with vanilla ice cream and crumbled amaretto biscuits</i> <i>Prepared at the table (min. 2 people)</i>	per persona 15.50 per person

Gelati assortiti *Ice creams*

Limone, vaniglia, mela verde, pera, stracciatella, fragola, Pistacchio, uva, cioccolato e lampone <i>Lemon, vanilla, green apple, pear, stracciatella, strawberry, pistachio,</i> <i>grape, chocolate and raspberry</i>	1 pallina 4.50 1 scoop
Affogato al caffè <i>A scoop of vanilla ice cream drowned in a hot espresso</i>	8.50

Sorbetti ai liquori *Liqueur sorbets*

Limone e Wodka, mela verde al Calvados, pera e Williams, uva e grappa nostrana <i>Lemon and vodka, green apple with Calvados, pear and Williams, grape and local grappa</i>	13.50
---	-------

Vino da dessert

Dessert wine

"Haróu" (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

Spirits

"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
Substances that may cause allergies or other adverse reactions

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)
Some imported meat may have been produced using hormonal growth promoters

Senta

Dal 1987, una Famiglia...

