

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...

Unsere Philosophie

Das Serta ist weit mehr als nur ein Restaurant:

*Es ist ein Ort der Begegnung, der Gastfreundschaft und authentischer Genüsse,
an dem jeder Gast mit Herzlichkeit und Einfachheit empfangen wird – ganz so,
als wäre er zu Hause.*

*Unsere Geschichte beginnt 1987 mit Rosaria und Gerardo, die mit Leidenschaft
und Liebe zur Gastfreundschaft eine Familientradition ins Leben riefen,
die bis heute weiterlebt. Von Anfang an war es ihr Wunsch, einen Ort zu schaffen,
der Geselligkeit, Aufmerksamkeit für die Menschen und ehrliche Küche vereint.*

*Im Laufe der Jahre sind wir gewachsen und haben dabei unsere Werte bewahrt:
Respekt gegenüber unseren Gästen, Liebe zum Detail und eine authentische Küche,
die mediterrane Tradition mit der Tessiner Esskultur verbindet – stets
mit grosser Aufmerksamkeit für Saisonalität und hochwertige Zutaten.*

*Heute führen Michele und Darja diesen Weg mit derselben Hingabe weiter,
bewahren die Seele des Serta und begleiten sie behutsam in die Zukunft.*

Das Serta ist auch ein Ort zum Verweilen:

*8 gemütliche Zimmer, die Vinothek "Giro di Vite"
und die grosse Terrasse unter der Pergola laden dazu ein, die Zeit langsamer vergehen
zu lassen und besondere Momente zu geniessen.*

Seit 1987 empfängt Sie eine Familie wie zu Hause.

Bei uns sind Sie immer herzlich willkommen!

Serta

Dal 1987, una Famiglia...

Buono Regalo Gutscheine

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.

*Sehr geehrte Kundinnen und Kunden, liebe Freundinnen und Freunde,
gerne möchten wir Sie an unsere Geschenkgutscheine erinnern:
eine stilvolle und geschmackvolle Geschenkidee,
ideal für Feiertage, Jubiläen oder einfach,
um einem besonderen Menschen eine Freude zu bereiten.
Eine elegante Geste, die zu einem unvergesslichen Erlebnis wird.*

FREE Wi-Fi

Linea: Benvenuti al Serta
Password: serta1987!

Senta

Dal 1987, una Famiglia...

Vicino a noi, la nostra, la vostra acqua!
Ganz in unserer Nähe: unser Wasser, euer Wasser!



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.

Aus dem Herzen der Schweizer Voralpen, am Fuße des Monte Tamaro, entspringt San Clemente: ein reines, leichtes und ausgewogenes Mineralwasser mit feinem, natürlichem Geschmack.

Direkt an der Quelle abgefüllt, bewahrt es seine ganze Ursprünglichkeit. Mit einem Trockenrückstand von nur 41 mg/l (einem der niedrigsten Europas) sowie einem geringen Gehalt an Kalzium, Natrium und Magnesium ist San Clemente besonders leicht, bekömmlich und angenehm für den täglichen Genuss. Frei von Nitriten und PFAS steht es für natürliche Reinheit, Qualität und Sicherheit.

Perfekt zu jedem Gericht, begleitet es Speisen mit Harmonie und unterstreicht ihre Aromen auf dezente Weise. Erhältlich mit oder ohne Kohlensäure, bietet San Clemente ein erfrischendes und leichtes Genusserlebnis – inspiriert von bester Schweizer Tradition.

Senta

Dal 1987, una Famiglia...

Il menu del giorno *Tagesmenu*

Menu del giorno <i>Tagesmenu</i>	39.00
Primo del giorno <i>Tagesteller</i>	25.00
Piatto del giorno <i>Tagesteller</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!

Das Tagesmenü wird ausschliesslich mittags von Montag bis Freitag serviert, ausgenommen an Feiertagen.

Unsere Speisekarte entsteht jeden Tag aus der Frische der Saison und sorgfältig ausgewählten Zutaten von höchster Qualität. Jedes Gericht wird Ihnen persönlich von unserem Service vorgestellt, für ein authentisches und immer neues Genusserlebnis. Lassen Sie sich von den Aromen des Augenblicks begleiten.

Guten Appetit!

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



*Über 400 Weine aus aller Welt,
mit besonderem Schwerpunkt auf dem
Vigneto Ticino (mehr als 130 Sorten),
erwarten Sie ein stimmungsvollen
Weinkeller „Giro di Vite“.*

*Ein perfekter, gemütlicher Ort, dank der
modularen Tische, für geführte Verkostungen,
Steh-Aperitifs, private Abendessen und
Firmenveranstaltungen.*

*Darüber hinaus finden Sie den eleganten
„Sala Camino“ mit modernster Technik
(85-Zoll-Fernseher), der sich für Abendessen
mit bis zu 25 Personen (mit Kamin)
und Geschäftstreffen eignet.*

Senta

Dal 1987, una Famiglia...

La Carta



Note

Bemerkungen

Dettagli sulle sostanze che possono provocare allergie
o 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).*

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.



Dal 1987, una Famiglia...

Gli antipasti

Vorspeisen

L'intramontabile zuppa di cipolla con coperchio di pane <i>Zwiebelsuppe mit Brotdeckel</i>	16.50
Gli Sciatt (5 pz.) di montagna, la storia del rospo che amava la grappa: frittelline di grano saraceno ripiene di formaggio Casera DOP <i>Eine Veltliner-Spezialität: 5 frittierte Buchweizenbällchen mit herzhaftem Herz aus Casera-Käse</i>	20.00
Insalata di carciofi con scaglie di grana e nocciole (secondo disponibilità) <i>Artischockensalat mit Parmesanspänen und Haselnüssen (je nach Verfügbarkeit)</i>	24.00
Fiori di zucca in pastella (7 pz.) su insalatina accompagnati da maionese agli agrumi <i>Zucchini Blüten im Teig (7 St.) mit Zitrus-Mayonnaise</i>	25.00
Lardo Pata Negra con crostini caldi, mandorle a scaglie e gocce di miele artigianale <i>Pata Negra Speck mit warmen Crostini, Mandelblätter und Imkerhonig</i>	26.00
Funghi porcini trifolati (220 gr) in cialda di Grana Padano con crostini strofinati all'aglio e rosmarino <i>Sautierte Steinpilze in feinem Grana Padano-Nest, Rosmarin-Knoblauch-Crostoni</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>Gedünstete Moscardini (FAO 57) nach Art der Luciana (in Tomatensauce, Leccino-Oliven, Kapern, Knoblauch und Chili) mit Knoblauch-Crostoni</i>	28.00
Il Ticino sfida il Friuli Prosciutto Pioradoro vs Prosciutto San Daniele, gnocchi fritti <i>Das Tessin fordert das Friaul heraus: Pioradoro- vs San Daniele-Schinken, frittierte Teigtaschen</i>	30.00
Il tagliere Serta <i>Aufschnitt nach Art des Hauses</i>	30.00

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 Menükarte).*



Dal 1987, una Famiglia...

Gli antipasti di selvaggina

Wild Vorspeisen

Salametto di cervo (CH - 120 gr) con mostarda di frutta e castagne caramellate <i>Salami vom Hirsch, Senffrüchte, glasierte Kastanien</i>	14.00
Salametto di cinghiale (CH - 120 gr) con mostarda di frutta e castagne caramellate <i>Salami vom Wildschwein, Senffrüchte, glasierte Kastanien</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>Jägerplatte: Mortadella vom Wildschwein mit Sommer Trüffel, Schinken vom Hirsch, Salami vom Wildschwein, Gänsespeck und Rehterriner</i>	32.00



Dal 1987, una Famiglia...

I primi *Warme Vorspeisen*

Tagliatelle impastate al bergamotto con sarde e tarallo sbriciolato aromatizzato al timo <i>Bergamotte-Tagliatelle mit Sardinen und aromatisierten, zerbröselten Thymian-Taralli</i>	27.00
Vito ed i suoi amati pizzoccheri alla valtellinese <i>Vito und seine geliebten Pizzoccheri Veltliner Art</i>	28.00
Risotto "Musso D.O.P." al Merlot e salsiccia (CH) nostrana <i>Merlot-Risotto "Musso D.O.P." mit Tessiner Wurst</i>	29.00
Risotto "Musso D.O.P.", gorgonzola, noci e pera al vino rosso <i>Risotto "Musso D.O.P.", Gorgonzola, Walnuss, Rotweinbirne</i>	29.00

I primi stagionali *Herbstliche Vorspeisen*

Gnocchi impastati alle castagne con Castelmagno e speck <i>Kastaniengnocchi mit Castelmagno-Käse und Speck</i>	28.00
Risotto "Musso D.O.P." al verde di prezzemolo, funghi porcini e petali di prosciutto di cervo (AT) <i>Petersilien-Risotto "Musso D.O.P.", Steinpilze, garniert mit Schinken vom Hirsch</i>	30.00
Risotto di zucca "Musso D.O.P." con ragù di lepre (EU/AT) al Porto <i>Kürbis-Risotto "Musso D.O.P." mit Hasenragout an Portwein</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
4 bunte Ravioli: <i>Spinatgrün mit einer Füllung aus Steinpilzen, Kartoffeln und Rosmarin</i> <i>Safrangelb mit einer Füllung aus geschmortem Rinderbäckchen und Alpkäse</i> <i>Kürbisorange mit einer Füllung aus Kürbis, Amaretti und Senffrüchten</i> <i>Rotkohlviolett mit einer Füllung aus Kastanien und Speck</i>	

Serta

Dal 1987, una Famiglia...

I primi stagionali *Herbstliche Vorspeisen*

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 "SanZeno" con gorgonzola e noci,
Gnocchi di zucca con funghi porcini e rosmarino**

Der Klassiker des Hauses zum ersten Mal in 39 Jahren im Herbstmantel! Hausgemachte Bergamotte-Bandnudeln an Hasenragout, «SanZeno» Merlot-Makkaronen an Gorgonzola und Walnüssen, Kürbisgnocchi mit Steinpilzen und Rosmarin

**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...

I piatti senza tempo *Die zeitlosen Gerichte*

Rognoni di vitello (CH - 220 gr) trifolati con risotto allo zafferano <i>Geschmetzelte Kalbsnieren mit Safran-Risotto</i>	36.50
Guancette di maiale (CH - 300 gr) brasate con risotto alla parmigiana <i>Geschmortes Schweinsbäckli mit Parmesan-Risotto</i>	37.00
Fegato di vitello (CH-NL - 180 gr) alla Veneziana con purè alla Robuchon <i>Kalbsleber (CH) nach Venezianischer Art mit Kartoffelpüree nach Robuchon-art</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 Panatura alla frutta secca con salsa al bergamotto <i>Das grosse Knuspern! Frittiertes Kalbshirn mit zwei verschiedenen Panaden:</i> <i>Englische Panade (Mehl, Ei und Semmelbrösel) mit Yuzu-Senf-Creme</i> <i>Trockenfrüchte-Panade mit Bergamotte-Sauce</i>	45.00

I secondi *Hauptspeisen*

Cordon Bleu di maiale (CH - 400 gr) <i>Cordon bleu vom Schwein gefüllt mit Schinken und Käse</i>	39.00
Filetto di pesce persico (CH/RUS - 220 gr) burro e salvia con risotto agli agrumi <i>Eglifilets mit Butter und Salbei serviert mit Zitrus-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>Honig-Soja-glasiertes Lachsfilet (NL/CL - 220 gr.) auf gedünstetem Wirsing und Kartoffelstampf</i>	40.00
Tartare di manzo (CH - 180 gr per persona, min. 2 persone) Preparazione al tavolo <i>Tartar vom Rind (mind. 2 Personen) - wird am Tisch für Sie zubereitet</i>	per persona 45.00 pro Person
Cordon Bleu di vitello (CH - 400 gr) con formaggio delle Alpi <i>Kalbs Cordon bleu (CH) mit Schinken und Alpkäse</i>	48.50
Filetto di manzo (Prima qualità - CH/IE - 200 gr) ai funghi porcini <i>Rindsfilet mit einer Steinpilzsauce</i>	53.50
Châteaubriand di manzo (Prima qualità - CH) (min. 2 persone, 300 gr a persona) servito con ben 8 contorni diversi e salsa Béarnaise <i>Châteaubriand vom Rind (CH, mind. 2 Personen, 300 gr. pro Person)</i> <i>serviert mit 8 verschiedenen Beilagen und Sauce Béarnaise</i>	per persona 65.00 pro Person

I secondi di stagione *Herbstliche Hauptspeisen*

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 79.00



Contorni primo servizio / Beilagen zum 1. Gang

Spätzli verdi, castagne caramellate, cavolo rosso, ciambella di mela e sformato di zucca
Grüne Spätzli, glasierte Kastanien, Rotkohl, Apfeling und Kürbisküchlein

Piccolo intermezzo sfizioso / Kleine köstliche Überraschung

Contorni secondo servizio / Beilagen zum 2. Gang

**Spätzli bianchi, funghi di stagione, pera al vino rosso,
sformatino di sedano rapa e cavoletti di Bruxelles**
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 längere Wartezeiten zu vermeiden, empfehlen wir Ihnen, Ihren Rehrücken vorzubestellen.

I secondi di stagione *Herbstliche Hauptspeisen*

Lombata (220 g) di lepre (EU/AT) al Porto <i>Hasenrücken an Portwein</i>	41.00
Medaglioni di cervo (200 gr) (EU/NZ) alle prugne <i>Hirschmedaillons mit sautierten Pflaumen</i>	44.00
Filetto di cervo (230 gr) (EU/NZ) alla griglia <i>Hirschfilet vom Grill</i>	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

Vegan / Menu bambini *Vegan / Kinderteller*

Senza glutine / Glutenfrei

Tagliatelle di barbabietola con ceci, cardoncelli e verza <i>Rote-Bete-Tagliatelle mit Kichererbsen, Kräuterseitlingen und Wirsing</i>	24.00
--	-------

Io sono vegano / Ich esse vegan

Cocotte di zucca, mandorle tostate, chips di riso venere e pane aromatizzato al timo <i>Kürbis-Gratin, geröstete Mandeln, Venusreis-Chips und Thymianbrot</i>	26.00
Ravioli verdi (spinaci) ripieni di patate, porcini e rosmarino con gocce di zucca <i>Hausgemachte Ravioli mit Kartoffel-Steinpilz-Rosmarin-Füllung auf Kürbis-Passata</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>Vegetarisches Rumpsteak (aus eigener Herstellung auf Basis von Erbsen, Kirchererbsen und Roter Bete) nach Baden-Badener Art: Johannisbeer-Sauce, Apfelküchlein, Rosenkohl, Pilzen, Rotwein-Birne, karamellierte Kastanien und Rotkohl</i>	42.00

Il mio vino vegano / Mein veganer Wein

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>	46.00
--	-------



Dal 1987, una Famiglia...

Menu bambini

Kinderteller

Rubapiatti <i>Kleiner Tellerdieb</i>	0.00
Caserecce (fusilli) al pomodoro <i>Hausgemachte Spiralnudeln mit Tomatensauce</i>	14.50
Scaloppina di vitello impanata con patatine fritte <i>Paniertes Kalbschnitzel mit Pommes Frites</i>	27.00

Dalla griglia

Vom Grill

Code di gamberoni (PHL - 7 pz.) <i>Garnelenschwänze (PHL - 7 St.)</i>	43.00
Luganighetta nostrana (CH - 300 gr) <i>Tessiner Luganighetta (Grillwurst vom Schwein)</i>	24.50
Costine di maiale (CH) <i>Rippchen vom Schwein (CH)</i>	(600 g) 36.00 (900 g) 47.00
Puntine di carré di maiale (CH) <i>Schälrippchen vom Schwein (CH)</i>	(600 g) 37.50 (900 g) 47.50
Il maiale si racconta: duello di costine 4/5 costine contro 10 puntine di carré di maiale <i>Das Schwein packt aus: das Rippchen-Duell</i> <i>4-5 Rippchen gegen 10 Schälrippchen</i>	(900 g) 47.00
Filetto di cavallo (EU-UY - 250 gr) <i>Rossfilet (250 gr.)</i>	42.00
La commedia del maiale: lonza, costine, puntine, luganighetta e pancetta (CH) <i>Schwein gehabt! Steak, Rippchen, Schälrippchen, Luganighetta und Bauchspeck</i>	42.00
Picanha di manzo (CH - 350 gr) con sale Maldon (Sussex - GB) e salsa Andalusia (maionese, pomodoro, peperoni arrostiti, peperoncino e paprika) <i>Picanha vom Schweizer Rind mit Maldon Salz und Andalouse-Sauce</i> <i>(Mayonnaise, Tomaten, geröstete Paprika, Chili und Paprikapulver)</i>	45.00
Entrecôte (Prima qualità - CH) (300 - 350 gr) <i>Entrecôte (CH - 1. Qualität - 300 / 350 gr.)</i>	45.00



Dal 1987, una Famiglia...

Dalla griglia

Vom Grill

Paillard di vitello (CH - 200 gr) <i>Kalbspaillard (CH -200 gr.)</i>	45.50
Costolette di carré d'agnello (IRL-NZ) (6 pz. - 280 gr) <i>Lammkarree-Koteletts (6 St.)</i>	45.00
Tagliata di entrecôte (Prima qualità - CH/250 gr) alla rucola, cherry e scaglie di grana <i>In Scheiben geschnittenes Entrecôte mit Rucola, Cherry und Grana Padano-Späne</i>	45.50
Filetto di manzo (Prima qualità - CH/IE - 200 gr) <i>Rindsfilet (CH/IE- 1. Qualität - 200 gr.)</i>	48.00
CH-T-Bone (Svitto prima scelta - da 500 a 600 gr) <i>Schwyzer T-Bone-Steak (je nach Verfügbarkeit)</i>	ogni 100 grammi pro 100 Gramm 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
Cavallo (EU-PY) / Ross – Controfiletto di manzo (CH) / Rindsentrecôte

48.00

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

Contorni

Beilagen

Patate fritte / Verdure <i>Portion Pommes frites oder Gemüse</i>	8.50
Insalata verde <i>Grüner Salat</i>	11.50
Insalata di pomodori / Insalata mista <i>Tomatensalat oder gemischter Salat</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

Può essere ordinata al più tardi entro le 21h15

*Fondue Chinoise à discretion serviert mit Rindfleisch,
Pommes Frites, Basmatireis, 6 hausgemachten Saucen
und eingelegtem Gemüse*

Kann bis spätestens 21h15 bestellt werden

per persona 48.00

pro Person

Fondue bourguignonne di filetto di manzo

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

Fondue Bourguignonne Schweizer Rindfilet (300 gr. / p.P.)

per persona 58.50

pro Person

Supplemento ogni 100 g

Supplement 100 gr.

15.00

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

servita con pane e patate

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

per persona 36.00

pro Person

Supplemento ogni 100 gr

Supplement 100 gr.

12.00

Note

Bemerkungen

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

Käsefondue und Fondue Bourguignonne werden ab mindestens zwei Personen und im Eingangssaal serviert.

Le nostre pizze

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
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
Rucola e mascarpone Pomodoro, mozzarella, mascarpone e rucola <i>Tomatensauce, Mozzarella, Mascarpone und Rucola</i>	19.00
Calzone Pomodoro, mozzarella, cotto e funghi <i>Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Pilze</i>	19.00



Dal 1987, una Famiglia...

Le nostre pizze

Unsere Pizzen

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 e pomodoro fresco <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>	
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>	
La barchetta di Marchino	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>	



Dal 1987, una Famiglia...

Le nostre pizze

Unsere Pizzen

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	1.00/2.00
<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 *Unsere hausgemachten Desserts*

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.

Unsere Dessertkarte ist eine Einladung, den Genuss echter hausgemachter Patisserie neu zu entdecken.

Jedes Dessert entsteht in der Küche des Serta in liebevoller Handarbeit – zubereitet von unseren Küchenchefs mit Leidenschaft, Geduld und großer Aufmerksamkeit für jedes Detail, aus sorgfältig ausgewählten Zutaten von höchster Qualität. Authentische Aromen, Düfte voller Tradition und Kreationen, die Einfachheit, Kreativität und Emotion vereinen.

Jedes Dessert soll Ihnen einen besonderen Genussmoment schenken und Ihr Erlebnis im Serta mit einer süßen Erinnerung vollenden bis zum letzten Löffel.



Dal 1987, una Famiglia...

Il formaggio

Käse

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

Eine kulinarische Reise durch Tessin, Waadt, Frankreich und Holland durch 8 Käsesorten

1. Formagella nostrana Pongelli Rivera - 2. Cadonigo DOP 2025 Leventina
3. Mügaia 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

Hausgemachte Desserts

Bunet (vegano e senza glutine) al Disaronno e latte di mandorle con sorbetto all'uva <i>Veganes und glutenfreies Bunet mit Disaronno und Mandelmilch, serviert mit Traubensorbet</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" mit Paçoca (Erdnüsse, Salz und Zucker – vegan und glutenfrei)</i> <i>Reismilch-Pudding mit Concord-Trauben und Paçoca-Streuseln</i>	14.50
Coppa di tiramisù casereccio <i>Unser hausgemachtes Tiramisu</i>	14.50
Semifreddo al torrone con mousse di nocciola e cialda al carbone vegetale <i>Nougat-Parfait mit Haselnuss-Creme</i>	14.50
Semifreddo alle castagne con dulce de leche <i>Kastanien-Parfait mit Dulce de leche-Creme</i>	14.50
Il tradizionale strudel di mele con gelato alla cannella <i>Apfelstrudel mit Zimteis</i>	14.50
Clafoutis ai fichi con crema inglese alla vaniglia <i>Feigen-Clafoutis an Englischer Creme</i>	14.50
Mousse all'arancia e vaniglia in guscio di cioccolato bianco su crumble di cacao <i>Orangen und Vanille-Mousse in einer knackigen Schokoladeschale auf Kakao-Crumble</i>	15.00
Tortino caldo al cioccolato fondente con gelato alla vaniglia <i>Warmes Küchlein mit flüssiger Schokoladenfüllung und Vanilleeis</i>	15.00



Dal 1987, una Famiglia...

I nostri dolci della casa

Hausgemachte Desserts

Vermicelles di castagne al rum Don Papa con meringa bruciata 15.00
Kastanien-Vermicelles mit Don Papa Rum und flambiertem Baiser

2 pistacchi nello stesso guscio 15.50
Semifreddo e crema di pistacchio in guscio di cioccolato fondente
Zwei Pistazien in einer Schale
Pistazien-Semifreddo und -Creme in einer Schale aus dunkler Schokolade

Zabaglione caldo con gelato vaniglia ed amaretto 15.50
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.)

Gelati assortiti

Verschiedene Eissorten

Fragola, lampone, mela verde, pera, uva, limone, cioccolato, stracciatella, pistacchio, vaniglia e cannella 1 pallina 4.50
Erdbeere, Himbeere, grüner Apfel, Birne, Traube, Zitrone, Schokolade, Stracciatella, Pistazie, Vanille und Zimt 1 Kugel

Affogato al caffè 8.50
Eine Kugel Vanilleeis ertränkt in einem heissen Espresso

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*

"Haróu" (gelato in dialetto ticinese) Uva americana IGT – Fratelli Meroni, Biaca	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

Distillati e vini liquorosi *Destillate und Likörwein*

"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 Duplex" 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
Importiertes Fleisch kann mit hormonellen Leistungsförderern und Antibiotika erzeugt worden sein

Senta

Dal 1987, una Famiglia...

