




ANTIPASTI/VORSPEISEN

Insalata verde o mista <i>Grüner- oder Gemischter Salat</i>	9/11.-
Formaggio di capra tiepido servito su sasso caldo con erbe speziate <i>Lauwarmer Ziegenkäse auf heissem Stein mit würziger Kräutersauce serviert</i>	15.-  regio•garantie
Tagliere di formaggi ticinesi DOP <i>Tagliere mit Tessiner DOP Käse</i>	19/27.-
Tagliere di salumi misti nostrani <i>Tagliere mit Tessiner Aufschnitt</i>	21/29.-
Zuppetta fredda di cetrioli all'aneto con salmone affumicato <i>Kalte Gurkensuppe mit Dill und geräucherter Lachs</i>	13.-
Tartare di manzo svizzero con pane rustico tostato <i>Schweizer Rindertatar und getoastetes rustikales Brot</i>	28/39.-

PRIMI/ERSTE GÄNGE

Risotto mantecato con formaggio ticinese e funghi porcini <i>Risotto mit Tessiner-Käse und Steinpilzen</i>	25.-
Gnocchi di Farina Bóna fatti in casa coulis alle zucchine e prosciutto crudo <i>Hausgemachte Farina Bóna-Gnocchi mit Zucchini-coulis und Rohschinken</i>	23.-  regio•garantie
Tagliatelle fatte in casa con ragù di luganiga locarnese <i>Hausgemachte Bandnudeln mit Luganiga-Ragout aus Locarno</i>	27.-
Penne con salsa al pomodoro oppure all'arrabbiata <i>Penne mit Tomatensauce oder all'arrabbiata</i>	23.-

SECONDI/HAUPTGÄNGE

Polenta con formaggio blu ticinese <i>Polenta mit Tessiner Blauschimmelkäse</i>	27.-  regio•garantie
Filetto di salmerino su pomodori datterini e basilico <i>Saiblingsfilet auf Datterini-tomaten und Basilikum</i>	37.-
Ossobuco di vitello con risotto allo zafferano <i>Kalbs-Ossobuco mit Safranrisotto</i>	39.-
Entrecôte di manzo svizzero (220 g) alla pioda servito con patate rustiche <i>Entrecôte vom Schweizer Rind (220 g) auf heissem Stein mit rustikalen Kartoffeln</i>	45.-
Coscia di coniglio brasata alla senape ticinese con polenta <i>Geschmorte Kaninchenkeule mit Tessiner Senf und Polenta</i>	37.-

DESSERT/NACHTISCH

Panna cotta allo yogurt di montagna salsa ai frutti di bosco <i>Panna cotta aus Berg-Joghurt mit Waldbeeren</i>	11.-  regio•garantie
Crème brûlée alle nettarine e il suo sorbetto <i>Nektarinen-Crème-Brûlée und sein Sorbet</i>	13.-
Torta comune o bianca <i>Torta comune o bianca</i>	7.- 
Pavlova alle fragole <i>Erdbeer-Pavlova</i>	7.50.-
Gelati e sorbetti (a pallina) <i>Eis und Sorbets (pro Kugel)</i>	3.50.-
Cioccolato - Schokolade / Vaniglia - Vanille / Stracciatella / Caffè - Kaffee Fragola - Erdbeere / Limone - Zitrone / Pompelmo - Grapefruit / Arancia - Orange Supplemento panna montata / mit Rahm + CHF 1.50 Supplemento liquore / mit Spirituosen + CHF 2.-	