

Antipasti

1/2

- | | | |
|--|----------|------|
| Gamberoni saltati al sesamo su insalata e salsa rosa | Fr. 25.- | 19.- |
| • Carpaccio di manzo con formaggio dell'Alpe Valleggia | Fr. 25.- | 19.- |
| • Prosciutto crudo Piora d'Oro con porcini sott'olio | Fr. 25.- | 19.- |

Insalate dal buffet

| | |
|-----------------------|----------|
| Insalata verde | Fr. 8.- |
| Insalata mista media | Fr. 10.- |
| Insalata mista grande | Fr. 18.- |

Zuppe

- | | |
|--|----------|
| Crema di prezzemolo con gnocchetti di pane | Fr. 10.- |
| • Minestra di verdura alla farina Bona della Valle Onsernone | Fr. 10.- |
| • Zuppa di pomodori ticinesi e gamberoni al basilico | Fr. 10.- |

Paste e risotti

- | | | |
|--|----------|------|
| • Risotto Loto ticinese al Merlot con gamberi alle erbe aromatiche | Fr. 26.- | 21.- |
| • Gnocchi di patate con luganighetta e funghi porcini | Fr. 21.- | 16.- |
| Tagliatelle di farina Bona oppure spaghetti: | | |
| • - con salsa al Blu Ticinese | Fr. 19.- | 15.- |
| • - con Salsa Ticino, basilico e olive | Fr. 19.- | 15.- |
| - bolognese | Fr. 19.- | 15.- |
| - aglio, olio e peperoncino | Fr. 19.- | 15.- |



Pesci

1/2

- Filetti di branzino saltati e salsa all'aceto balsamico Delea Fr. 38.- 28.-
- Filetti di trota della Val Calanca alle erbe aromatiche ticinesi Fr. 36.- 26.-

Carni

- Scaloppina di vitello (200gr) con funghi porcini Fr. 39.-
- Cordon bleu di vitello (300gr) alla rucola e formaggio della Leventina Fr. 39.-
- Tagliata di manzo maturato sull'osso (220gr) al pepe Valle Maggia Fr. 41.-
con formaggio della Val di Blenio
- Filetto di manzo (180gr) con foie gras (60gr) e cipolle rosse Fr. 46.-
- Chateaubriand (250gr p.p.), salsa Béarnaise (min. 2 pers.) Fr. 58.- p. p.
- Tartare di manzo, preparato al tavolo (160gr/100gr) Fr. 36.- 29.-
- Tartare di manzo al tartufo, preparato al tavolo (160gr/100gr) Fr. 42.- 32.-

Tutti i piatti sono accompagnati da verdure, patate rosolate, patate fritte, riso o tagliatelle.

- Tofu bio ticinese saltato al pesto rosso con riso alle verdure Fr. 28.-

Fitness

Tutte le carni, pesci e tofu, possono essere serviti su insalata.

Allergie: tutte le pietanze possono contenere sostanze che causano allergie.

Vi preghiamo di chiedere la carta specifica con gli allergeni e avisare il cameriere, grazie.

Per poter soddisfare le necessità dei nostri clienti celiaci o intolleranti al lattosio abbiamo creato alcuni piatti speciali. Richiedete la carta realizzata per voi.





Dolci / Dessert / Desserts

Strudel fritto alle mele con gelato alla vaniglia Fr. 11.-

e salsa al Whisky di Ascona

Frittierter Apfelstrudel mit Vanille-Eis und Sauce an Whisky von Ascona

Strudel frit aux pommes avec glace vanille et Whisky d'Ascona

  Zabaione al Marsala Fr. 12.-

Zabaione an Marsala

Sabayon au Marsala

Spuma al cioccolato con sorbetto al frutto della passione Fr. 11.-

Schokoladenmousse mit Passionsfruchtsorbet

Mousse au chocolat et sorbet aux fruits de la passion

 Semifreddo alle noci e miele ticinese con Ratafià Fr. 11.-

Halbgefrorenes mit Walnüssen, Tessiner Honig und Nuss Schnaps

Parfait glacé aux noix avec miel tessinois et Ratafià



  Macedonia di frutta fresca Fr. 8.-

Frischer Fruchtsalat

Macédoine de fruits frais

Gelati della casa (2 palline) Fr. 7.-

Hausgemachtes Eis (2 Kugeln)

Glace maison (2 boules)