

La nostra carta

Antipasti

1/2

Insalata verde	Fr. 8.-	
Insalata mista	Fr. 10.-	
• Prosciutto crudo Piora d'Oro con porcini sott'olio	Fr. 25.-	19.-

Zuppe

• Minestra di verdure alla farina Bona della Valle Onsemone	Fr. 10.-	
---	----------	--

Paste e risotti

Asparagi al Grana Padano con uovo al tegame	Fr. 20.-	15.-
Asparagi al Grana Padano con uovo al tegame e tartufo	Fr. 25.-	20.-
• Risotto Loto ticinese al Merlot con gamberoni alle erbe aromatiche	Fr. 26.-	21.-
Tagliatelle di farina Bona oppure spaghetti:		
• - con Salsa Ticino, basilico e olive	Fr. 19.-	15.-
- con Bolognese	Fr. 19.-	15.-
- con aglio, olio e peperoncino	Fr. 19.-	15.-

Pesce

• Filetti di trota della Val Calanca alle erbe aromatiche ticinesi con riso pilaf e finocchi stufati	Fr. 36.-	26.-
--	----------	------

Carni

• Cordon bleu di vitello (300gr) alla rucola e formaggio Gottardo	Fr. 39.-	
Scaloppina di vitello impanata (200gr)	Fr. 37.-	
• Scaloppina di vitello (200gr) con funghi porcini	Fr. 39.-	
• Tagliata di manzo maturato sull'osso (220gr) al pepe Valle Maggia e formaggio dell'alpe	Fr. 41.-	
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 o riso.

Pizze

Pizza margherita	Fr. 15.-
Pizza ai funghi (pomodoro, mozzarella e funghi)	Fr. 17.-
Pizza al prosciutto (pomodoro, mozzarella e prosciutto)	Fr. 16.-
Pizza Napoli (pomodoro, mozzarella, acciughe e capperi)	Fr. 16.-

Le nostre pizze sono surgelate.

Per bambini

Scaloppina impanata con patate fritte	Fr. 12.-
Maccheroni al pomodoro	Fr. 9.50
Hamburger con patate fritte	Fr. 10.-
Pesciolini impanati con patate fritte	Fr. 9.50

Dessert

- Semifreddo alle noci e miele ticinese con Ratafià Fr. 11.-
- Gratin di fragole e rabarbaro con gelato al limoncello Fr. 12.-

Inoltre abbiamo anche una grande varietà di gelati Mövenpick, richiedete la carta dei gelati!

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

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

Desideriamo soddisfare anche le necessità dei nostri clienti celiaci o intolleranti al lattosio. Richiedete al cameriere quali sono in piatti adatti per voi.  

