



Benvenuti al Ristorante La Perla

Da più di 60 anni abbiamo il piacere di accogliervi.



La famiglia Mione-Bassi e il suo team vi augurano buon appetito!



Lucas e Pascal insieme al loro staff cucinano per voi con molta passione e dedizione.

La nostra cucina è ricca di piatti genuini e di qualità, prediligendo ingredienti regionali e stagionali. La maggioranza delle verdure e ortaggi infatti provengono dall'azienda di famiglia

Orticola Bassi
SA
1996 - 2016

Vi chiediamo comprensione se la preparazione dei piatti richiede tempo dato che sono preparati al momento.

Desideriamo informarvi che dal 2026, per garantire i migliori standard di igiene e comfort a tutti, i cani non saranno più ammessi nel nostro ristorante (fatta eccezione per i cani guida).





Antipasto misto di selvaggina

26.-

21.-

(salametto di cervo, salame al Whisky e carne secca di cervo della macelleria Bozzini, terrina di fagiano, büscion di mucca cremoso, pane ai semi)

Gemischter Wild-Vorspeisenteller

(Hirsch-Salametto, Whisky-Salami und Hirsch-Trockenfleisch von der Metzgerei Bozzini, Fasanenterrine, cremiger Kuhmilch-Büscion, Körner-Brot)

Entrée mixte de gibier

(salami de cerf, salami au Whisky et viande de cerf séchée de la boucherie Bozzini, terrine de faisan, büscion crémeux au lait de vache, pain aux graines)

Mixed wild meat starters

(venison salami, Whisky-salami and air-dried venison of the butcher's shop Bozzini, pheasant terrine, creamy cow's milk büscion, seed bread)

Carpaccio di manzo, salsa ai porcini e crumble al gorgonzola

26.-

21.-

Rinds-Carpaccio mit Steinpilzsauce und Gorgonzola-Crumble

Carpaccio de bœuf, sauce aux cèpes et crumble au gorgonzola

Beef carpaccio with porcini sauce and gorgonzola crumble

Tataki di tonno dorato, insalatina di cavolo rosso, maionese all'arancia e salsa ponzu

29.-

25.-

Goldbraun gebratenes Thunfisch-Tataki, kleiner Rotkohlsalat, Orangen-Mayonnaise und Ponzu-Sauce

Tataki de thon doré, petite salade de chou rouge, mayonnaise à l'orange et sauce ponzu

Seared tuna tataki, little red cabbage salad, orange mayonnaise and ponzu sauce

• Uovo 62°C su crema di topinambur, scalogno e Belper Knolle

21.-

16.-

62°C-Ei auf Topinambur-Creme, Schalotte und Belper Knolle

Oeuf 62°C sur crème de topinambour, échalotes et Belper Knolle

62°C egg with Jerusalem artichoke purée, shallots and Belper Knolle

Battuta di zucca arrosto agli aromi, crema di mandorle e pane ai semi

21.-



Aromatisierter Tartar von geröstetem Kürbis, Mandelcreme und Körner-Brot

Tartare de courge rôti et aromatisée, crème d'amandes et pain aux graines

Aromatised roasted pumpkin tartare, almond cream and seed bread



Attenzione: Tutte le pietanze possono contenere sostanze che causano allergie.

Se avete delle allergie vi preghiamo di comunicarlo al cameriere al momento dell'ordinazione.

Allergien: Alle Gerichte können Zutaten enthalten, die Allergien auslösen.

Wenn Sie Allergien haben, informieren Sie bitte den Kellner bei der Bestellung.

Allergies : Tous les plats peuvent contenir des substances qui provoquent des allergies.

Si vous avez des allergies, veuillez en informer le serveur lors de la commande.

Allergies: All dishes may contain substances that cause allergies.

If you have allergies, please inform the waiter when ordering.

Insalate – Salate – Salade – Salad

Insalata verde 10.-

Grüner Salat

Salade verte

Green salad

Insalata mista 12.-

Gemischter Salat

Salade mée

Mixed salad

Insalata mista grande 19.-

Grosser gemischter Salat

Grande salade mée

Big mixed salad

Zuppe – Suppen – Potages – Soups

• **Zuppa d'orzo e verdure al prosciutto crudo Pioradoro** 14.-

Gerstensuppe mit Gemüse und Rohschinken Pioradoro

Soupe à l'orge et aux légumes au jambon cru Pioradoro

Barley and vegetable soup with raw ham Pioradoro

• **Crema di zucca alla curcuma, pancetta croccante e crostini** 14.-

Kürbiscremesuppe mit Kurkuma, knusprigem Bauchspeck und Croûtons

Velouté de courge au curcuma, lardons croustillants et croûtons

Pumpkin cream soup with turmeric, crispy bacon and croutons

• **Zuppa di zucca** 12.-

Kürbissuppe

Soupe de courge

Pumpkin soup



Per la soddisfazione dei nostri clienti celiaci o intolleranti al lattosio, abbiamo creato una selezione di piatti che troverete consultando le ultime pagine della nostra carta.



Wir möchten auch den Bedürfnissen unserer Gäste mit Zöliakie oder Laktoseintoleranz gerecht werden. Entsprechende Vorschläge finden Sie am Ende unserer Speisekarte.

Nous voulons également répondre aux besoins de nos clients cœliaques ou intolérants au lactose.

Nous avons sélectionné pour vous quelques plats. Consultez les dernières pages de notre carte.

We also want to meet the needs of our coeliac and lactose intolerant customers and have selected some dishes for you. See the last pages of our menu.

Paste, risotti e altri primi – Teigwaren und Risotto

Pâtes et risotto – Pasta and risotto



Risotto al Merlot con gamberoni alle erbe aromatiche	26.-	22.-
<i>Risotto an Merlot mit Garnelen an aromatischen Kräutern</i>		
<i>Risotto au Merlot et crevettes aux herbes aromatiques</i>		
<i>Merlot risotto and prawns with aromatic herbs</i>		
• Gnocchi di ricotta con luganighetta e funghi porcini	23.-	19.-
<i>Ricotta-Gnocchi mit Tessiner Wurst und Steinpilzen</i>		
<i>Gnocchi à la ricotta, saucisse tessinoise et cèpes</i>		
<i>Ricotta gnocchi with regional sausage and porcini</i>		
Tagliatelle fatte in casa con:	21.-	18.-
<i>Hausgemachte Bandnudeln mit / Nouilles fait maison avec / Home made noodles with:</i>		
• - Salsa Ticino, basilico e olive / Tomaten, Basilikum und Oliven		
<i>Tomates, basilic et olives / Tomato, basil and olives</i>		
- Aglio, olio e peperoncino / Knoblauch, Öl und Chili		
<i>Ail, huile et piment / Garlic, oil and chilli</i>		
Spaghetti con / mit / avec / with:	19.-	16.-
• - Salsa Ticino, basilico e olive / Tomaten, Basilikum und Oliven		
<i>Tomates, basilic et olives / Tomato, basil and olives</i>		
- Aglio, olio e peperoncino / Knoblauch, Öl und Chili		
<i>Ail, huile et piment / Garlic, oil and chilli</i>		
Tagliatelle fatte in casa al ragù di cervo	23.-	19.-
<i>Hausgemachte Bandnudeln an Hirschragout</i>		
<i>Nouilles maison au ragoût de cerf</i>		
<i>Home made noodles with venison ragout</i>		
Ravioli di castagne con salsa al radicchio rosso	23.-	19.-
<i>Kastanienravioli mit roter Radicchio-Sauce</i>		
<i>Ravioli aux châtaignes, sauce à la trévisé</i>		
<i>Chestnut ravioli with red radicchio sauce</i>		
• Polenta ticinese con salsa ai funghi porcini	25.-	21.-
<i>Tessiner Polenta mit Steinpilzsauce</i>		
<i>Polenta tessinoise à la sauce aux cèpes</i>		
<i>Regional polenta with porcini mushroom sauce</i>		



Secondi Piatti Vegani – Veganer Hauptgang

Plat principal végétalien – Vegan main course

Gnocchetti di cannellini con crema di cavolfiori arrosto, porcini e prezzemolo 29.-



Cannellinibohnen-Gnocchetti mit Creme von geröstetem Blumenkohl, Steinpilzen und Petersilie

Petits gnocchetti aux haricots, crème de chou-fleur rôti, cèpes et persil

Cannellini bean gnocchetti with cream of roasted cauliflower, porcini mushrooms and parsley

**Frittura croccante di tofu marinato e verdure
maionese vegana, speziata e affumicata 31.-**



Knusprig frittierte, marinierte Tofu mit Gemüse und veganer, rauchig-würziger Mayonnaise

Friture croustillante de tofu mariné et légumes, mayonnaise végétane, épicée et fumée

Crispy fried marinated tofu with vegetables and spicy, smoky vegan mayonnaise

Pesci – Fisch – Poisson – Fish

**Filetti di salmerino saltati con salsa al limone e aneto,
riso pilaf, verdure autunnali 39.-**

Gebratene Saiblingfilets an Zitronen-Dill-Sauce, Pilaw-Reis und Herbstgemüse

Filets d'omble chevalier sautés, sauce au citron et à l'aneth, riz pilaf, légumes d'automne

Pan-fried char fillets with lemon and dill sauce, pilaf rice and autumn vegetables

Polpo saltato su hummus cremoso, verdure autunnali, olio orientale 39.-

Gebratener Tintenfisch auf cremigem Hummus mit Herbstgemüse und orientalisches Öl

Poulpe sauté sur houmous, légumes d'automne et huile orientale

Sautéed octopus on creamy hummus, autumn vegetables and oriental oil

Porzione contorno Extra / Beilage Extra/Accompagnement extra/side dish extra 3.-

Fitness

Tutte le carni e pesci possono essere serviti su insalata

Alle Fleisch- und Fisch-Gerichte können auf einem Salatbett serviert werden

Toutes les viandes et les poissons peuvent être servis avec salade

All meats and fishes can be served with salad

Selvaggina – Wildkarte – La Chasse – Wild

Sella di capriolo “Baden-Baden” (320gr con osso a persona) *min. 2 pers.* 63.-

Rehrücken “Baden-Baden” (320gr mit Knochen, pro Person)

Selle de chevreuil “Baden-Baden” (320gr avec os, par personne)

Saddle of roedeer «Baden Baden» (320gr with bone, per person)

La sella di capriolo è accompagnata da diversi tipi di frutta sciroppata, castagne, cavoli rossi, cavolini di Bruxelles, spätzli e polenta ticinese.

Der Rehrücken wird mit verschiedenen in Sirup eingelegten Früchten, Kastanien, Rotkohl, Rosenkohl, Spätzli und Tessiner Polenta serviert.

La selle de chevreuil est accompagnée de différents fruits au sirop, châtaignes, chou rouge, chou de Bruxelles, spätzli et polenta tessinoise.

The saddle of venison is served with various types of syrup fruits, chestnuts, red cabbage, Brussels sprouts, spätzli and Ticino polenta.

Medaglioni di filetto di cervo (220gr), salsa ai mirtilli rossi e pepe Valle Maggia 44.-

Hirschfilet-Medaillons (220gr) an Preiselbeersauce und Valle-Maggia-Pfeffer

Médallions de filet de cerf (220gr), sauce aux airelles rouges et poivre Valle Maggia

Venison fillet medallions (220gr) with cranberry sauce and Valle Maggia pepper

Salmi di capriolo al Merlot La Perla 41.-

Rehpfeffer an Merlot La Perla

Civet de chevreuil aux Merlot La Perla

Roedeer pepper with Merlot La Perla

I medaglioni e salmì sono accompagnati da diversi tipi di frutta sciroppata, castagne, cavoli rossi, cavolini di Bruxelles, spätzli o polenta ticinese.

Zu Hirschfilet und Rehpfeffer servieren wir verschiedene Früchte in Sirup, Kastanien, Rotkohl, Rosenkohl, Spätzli oder Tessiner Polenta.

Les Médallions et le civet sont accompagnés de fruits au sirop, châtaignes, chou rouge, choux de Bruxelles, spätzli ou polenta tessinoise.

The fillet and the roe deer pepper are served with various types of syrup fruits, chestnuts, red cabbage, Brussels sprouts, spätzli or Ticino polenta.

Porzione contorno Extra / Beilage Extra/Accompagnement extra/side dish extra 3.-

Carni – Fleisch – Viande – Meat



Tartare di manzo, preparato al tavolo (160gr / 100gr)	39.- 33.-
<i>Rinds-Tartar, am Tisch zubereitet (160gr / 100 gr)</i>	
<i>Tartare de bœuf, préparé à table (160gr / 100gr)</i>	
<i>Beef tartare, prepared at the table (160gr / 100gr)</i>	
Con tartufo, mit Trüffel, à la truffe, with truffle	46.- 39.-
• Cordon bleu di vitello (300gr) con prosciutto cotto, rucola e formaggio della Valle di Blenio	42.-
<i>Kalbs-Cordon Bleu (300gr) mit Kochschinken, Rukola und Käse aus dem Blenio-Tal</i>	
<i>Cordon Bleu de veau (300gr) jambon cuit, roquette et fromage de la valle Blenio</i>	
<i>Veal cordon bleu (300gr) with cooked ham, rocket salad and cheese from Blenio-Valley</i>	
Tagliata di controfiletto di manzo (220gr) con burro alle erbe	42.-
<i>„Tagliata“ von der Rinderlende (220gr) an Kräuterbutter</i>	
<i>« Tagliata » d'entrecôte de boeuf (220gr) et beurre aux fines herbes</i>	
<i>Sliced sirloin steak (220gr) with herb butter</i>	
Filetto di manzo (220gr) al pepe verde e Cognac “Remy Martin”	49.-
<i>Rinderfilet (220gr) an grünem Pfeffer und Cognac «Remy Martin»</i>	
<i>Filet de bœuf (220gr) au poivre vert et Cognac «Remy Martin»</i>	
<i>Beef fillet (220gr) with green pepper and Cognac “Remy Martin”</i>	
Chateaubriand (250gr a persona), salsa Béarnaise (min. 2 pers.) <u>su prenotazione</u>	65.- per pers.
<i>Chateaubriand (250gr pro Person), Sauce Béarnaise (mind. 2 Pers.) <u>auf Reservierung</u></i>	
<i>Chateaubriand (250gr par personne), sauce béarnaise (min. 2 pers.) <u>sur réservation</u></i>	
<i>Chateaubriand (250gr per person), béarnaise sauce (min. 2 pers.) <u>upon reservation</u></i>	
Tutti i piatti di carne sono accompagnati da verdure e a scelta: patate rosolate oppure patate fritte oppure tagliatelle oppure riso.	
<i>Alle Fleischgerichte werden mit Gemüse und, nach Wahl: Bratkartoffeln <u>oder</u> Pommes Frites <u>oder</u> Nudeln <u>oder</u> Reis serviert</i>	
<i>Tous les plats de viande sont accompagnés de légumes et aux choix : pommes de terre rissolées <u>ou</u> pommes frites <u>ou</u> nouilles <u>ou</u> riz</i>	
<i>All meat dishes are accompanied by vegetables and: roasted potatoes <u>or</u> french fries <u>or</u> noodles <u>or</u> rice</i>	
Porzione contorno Extra / Beilage Extra/Accompagnement extra/side dish extra	3.-



Dessert

- **Semifreddo alle noci, salsa al Nocino del Nonno Guido e croccante al miele di castagno** 13.-

Walnuss-Halbgefrorenes, Nocino-Sauce von Opa Guido und Kastanienhonig-Krokant
Parfait glacé aux noix, sauce au Nocino « Nonno Guido » et croquant au miel de châtaigne
Walnut iced parfait, Nonno Guido Nocino sauce and chestnut honey brittle

- Mousse alle castagne con crumble alla farina bona e castagne caramellate** 13.-

Kastanienmousse mit Bona-Mehl-Crumble und karamellisierten Kastanien
Mousse aux marrons, crumble à la farine Bona et châtaignes au caramel
Chestnut mousse with Bona flour crumble and caramelised chestnuts

- **Strudel di mele fritto con salsa alle nocciole e gelato al cioccolato bianco** 13.-

Frittierter Apfelstrudel an Haselnuss-Sauce und Eis von weisser Schokolade
Strudel frit aux pommes, sauce aux noisettes et glace au chocolat blanc
Fried apple strudel with chestnuts sauce and white chocolate ice cream

- Torta tiepida alle pere e cioccolato con gelato al caffè vegano** 13.-

Lauwarmes Birnen-Schokoladentörtchen mit veganem Kaffee-Eis
Gâteau tiède aux poires et au chocolat, glace végane au café
Warm pear and chocolate cake with vegan coffee ice cream



- Zabaione al Marsala con gelato alla vaniglia** 13.-

Sabayone an Marsala mit Vanilleeis
Sabayon au Marsala, glace vanille
Sabayon with Marsala and vanilla ice cream



Per gelati e sorbetti, richiedete la nostra carta dei gelati Mövenpick

Für Eis und Sorbet fragen Sie bitte nach unserer Mövenpick-Eiskarte
Pour glace et sorbet demandez notre carte des glaces Mövenpick
For ice cream and sorbet ask for our Mövenpick ice cream menu