
Antipasti

Carpaccio di polpo tiepido, carciofi sott'olio, pomodori secchi <i>Warm octopus carpaccio, artichokes in oil, sun-dried tomatoes</i>	22.-
Salmone norvegese marinato, rapanelli, panna acida al pepe rosa <i>Marinated Norwegian salmon, radishes, pink pepper sour cream</i>	26.-
Tartare di manzo, burrata al tartufo, crostini di pane nero <i>Beef tartare, burrata with truffle, black bread croutons</i>	24.-
Crema di patate, porri e lenticchie di Colfiorito <i>Cream of potato, leeks and Colfiorito lentils</i>	18.-
Insalata mista o verde con condimento della casa <i>Mixed or green salad with our house dressing</i>	PICCOLA/SMALL 12.- 18.-

Primi piatti

Fettuccine fatte in casa al ragù di salsiccia ticinese e porcini <i>Home-made fettuccine with Ticino sausage ragout and porcini mushrooms</i>	22.-
Gnocchi di patate e Farina Bona, fonduta d'Alpe Giumello al tartufo nero <i>Homemade potato and Farina Bona gnocchi, Alpe Giumello fondue with black truffle</i>	26.-
Risotto Carnaroli al radicchio e scaglie di Jersey blue <i>Carnaroli risotto with radicchio and Jersey Blue flakes</i>	MIN. 2 PERSONE 24.- MIN. 2 PEOPLE
Penne Petrilli bio, carciofi e gamberi reali del Mediterraneo <i>Organic Penne Petrilli, artichokes and Mediterranean king prawns</i>	26.-

Provenienza delle carni Svizzera, volatili Francia Svizzera Italia, selvaggina Austria, Germania e Nuova Zelanda, se non diversamente specificato

Pesci di lago Svizzera e di mare Italia, se non diversamente specificato

Noi scegliamo preferibilmente prodotti locali e di origine biologica.

I nostri piatti contengono prodotti allergenici e glutine, per informazioni rivolgersi al personale di sala.

Provenance of meats - Switzerland, poultry - France, Switzerland and Italy, game Austria, Germany and New Zealand, unless otherwise specified

Fish: lake fish Switzerland and sea fish Italy unless otherwise stated.

We prefer to cook using fresh local produce from organic farmers.

Our dishes contain allergenic and gluten products, for information please contact the service staff

Secondi piatti

Filetto di orata reale grigliata, cipollotti, peperoni e patate <i>Grilled fillet of king bream, spring onions, peppers and potatoes</i>	42.-
Moscardini in umido e crostone di pane all'aglio <i>Musky octopus stewed and garlic bread crostone</i>	38.-
Guancia di vitello brasata, purè di patate e verdure di stagione <i>Braised veal cheek, mashed potatoes and seasonal vegetables</i>	38.-
Costolette di agnello scozzese alla griglia, radicchio e patate fritte <i>Grilled Scottish lamb chops, radicchio and fried potatoes</i>	42.-

Selezione di formaggi

I formaggi verranno proposti secondo gli arrivi e grado di stagionatura ideale accompagnati da mostarda, frutta e miele <i>A selection of cheeses depending on availability and appropriate maturity, accompanied by local-specialty Vanini mustard-candied fruits and honey</i>	AL PZ.	5.-
Büscion, una specialità ticinese dal latte di capra o mucca, servito intero <i>Büscion, a popular specialty of fresh cheese made from cow's or goat's milk, served whole</i>	AL PZ.	10.-

Desserts

Bonet agli amaretti, panna montata e gelato alla noce <i>Amaretto bonet, whipped cream and walnut ice cream</i>		12.-
Tortino al cioccolato dal cuore fondente e salsa al pistacchio <i>Chocolate cake with a dark heart and pistachio sauce</i>		13.-
Vermicelles di castagne e sorbetto all'uva <i>Chestnut vermicelles and grape sorbet</i>		10.-
Crème brûlée e mandarini cinesi confit <i>Crème brûlée and confit Chinese mandarins</i>		12.-
Gelati e sorbetti <i>Ice creams and sorbets</i>	PER PALLINA PER SCOOP	4.-
Torta sfornata del giorno <i>Cake of the day</i>		12.-