

Le proposte / Unsere Empfehlungen

Antipasti / Vorspeisen

“Insalata” 14.-
Insalata della casa
Salat des Hauses

“Zuppa” pdg
Zuppa del giorno
Tagessuppe

“Capesante”
Asparagi – capesante – luganighetta – salsa al mango 29.-
Spargeln – Jakobsmuscheln – Luganighetta – Mangodressing

“Manzo”
Filetto di manzo “tataki” – la nostra verdura agrodolce 32.-
– maionese al
wasabi
Rindsfilet “Tataki” – unser eingelegtes Gemüse – Wasabi-Mayonnaise

Antipasti consumati come piatto forte comportano un supplemento di prezzo.
Für Vorspeisen die als Hauptspeise konsumiert werden, wird ein Aufpreis verrechnet.

Primi / Zwischengänge

Antipasto/Vorspeise Secondo/Hauptgang

“Tagliolini”
I nostri tagliolini – bisque di scampi al curry rosso - gamberoni 29.- 39.-
Unsere feine Nüdeli – Scampi Bisque mit rotem Curry - Garnelen

“Risotto”
Risotto all’aglio orsino – petto di faraona – asparagi 29.- 39.-
Risotto mit Bärlauch – gebratene Perhuhnbrust – Spargeln

Secondi / Hauptgänge

“Acqua”
Pesce del giorno – salsa allo zafferano
Riso venere – verdura
Tagesfisch – Saffransauce
Venere Reis - Gemüse p.d.g.

“Terra”
Lombatina di agnello oppure Secreto di maiale Agnello 52.-
– jus al Porto-erbe – patate novelle – verdura
Lamm Entrecote oder Secreto vom Schwein – Porto-Kräuterjus
– Neukartoffeln – Gemüse Secreto 39.-

Su riservazione / Auf Reservation

“Cordon bleu”

Lombo di maiale - formaggio raclette e prosciutto – patate novelle
Schweinesteak – Raclettekäse und Schinken - Neukartoffeln

39.-

Come al grotto

Wie im Grotto

Per iniziare / Zum anfangen

“Tagliere”

Formaggio d' alpe – affettati

Tessiner Plättli: Alpkäse – Aufschnitt Spezialitäten

39.- 2 pers.

+ 14.- pp da/ab 3 pers.

Antipasti consumati come piatto forte comportano un supplemento di prezzo.

Für Vorspeisen die als Hauptspeise konsumiert werden, wird ein Aufpreis verrechnet.

Second / Hauptgang

“Ossobuco”

Ossobuco di manzo – risotto

Ossobuco vom Rind – Risotto

39.-

Dolci / Nachspeisen

“Il classico”

Crema brûlée – sorbetto alle fragole

Crema Brûlée – Erdbeeren Sorbet

18.-

“Cioccolato”

Cioccolato – frutto della passione – gelato “Snickers”

Schokolade – Passionsfrucht – “Snickers Eis”

18.-

“Tradizione”

Da 2 persone: zabaione al Grand Marnier – gelato

Ab 2 Personen: Zabaione mit Grand Marnier – Eis

18.-

“Sorbetto”

Sorbetto del giorno corretto

Tagessorbet mit “korrektur”

18.-