



MENU

ANTIPASTI / KALTE VORSPEISEN / ENTRÉES FROIDES

	Piccola porzione	Fr.
Affettato misto <i>Tessinerteller / Charcuterie mixte</i>	15.00	20.00
Lardo nostrano con il Pepe Valle Maggia <i>Tessiner Lardo mit ValleMaggia Pfeffer / Lard locale avec poivre Vallée Maggia</i>		13.00
Bresaola con scaglie di Grana <i>Bresaola mit Granakäse / Viande séchée avec écailles de fromage Grana Padano</i>		19.00
Salametto di maiale <i>Salametto vom Schwein / Petit salami de porc</i>		8.00
Insalata verde <i>Grüner Salat / Salade verte</i>		5.00
Insalata mista <i>Gemischter Salat / Salade mélangée</i>		7.00
Formaggini (Marisa Clericetti, Roncapiano) <i>Tessiner Formaggini (Käse) / Fromage frais (Marisa Clericetti, Roncapiano)</i>		8.00

PRIMI / WARME VORSPEISEN / ENTRÉES CHAUDES

Raviolone di magro di grano saraceno alle erbe aromatiche <i>Grosse Ravioli aus Buchweizenmehl mit Ricotta-Kräuterfüllung Gros ravioli de ricotta avec herbes aromatiques</i>	20.00
Gnocchi alle ortiche con ragù di lepre <i>Brennesselgnocchi mit Hasenragout / Gnocchi aux orties avec ragoût de lièvre</i>	20.00
Trippa in umido (busecca) <i>Tessiner Kuttelsuppe / Tripes (busecca)</i>	14.00

SECONDI / HAUPTGERICHTE / PLATS PRINCIPAUX

Polenta con:

Maispolenta mit:

Polenta avec:

- Funghi porcini trifolati <i>Geschnetzelten Steinpilze / Fricassée de bolets</i>	27.00
- Brasato di manzo <i>Rindsschorbraten / Boeuf braisé</i>	27.00
- Gorgonzola	13.00

DOLCI / DESSERTS / DESSERT

Dolce della casa <i>Hausgemachtes Dessert / Dessert de la maison</i>	6.00
--	------