

Specialità di stagione

Formentino al naturale **15.-**

Nüssli-Salat

Formentino con uovo, speck e crostini **20.-**

Nüssli- Salat mit Ei, Speck und Brotroutons

Formentino con gamberoni **25.-**

Nüssli-Salat mit Riesencrevetten

Piatto dell' amicizia Rivalago

Freundschaftsteller (Aufschnitt aus der Region zum teilen) 25.-

Carpaccio di bresaola al limone ed olio di oliva

Trockenfleisch aus Veltin an Zitrone und Olivenöl **25.-**

$\frac{1}{2}$ **20.-**

Antipasti

Insalata di stagione in foglie

Blattsalate der Saison 10.-

Insalata mista del tempo

Gemischter Salat 12.-

Insalata di pomodori con cipolle rosse e basilico del nostro orto

Tomatensalat mit roten Zwiebeln, Basilikum aus unserem Garten 12.-

Bruschetta della casa sempre diversa

Hausbruschetta immer anders 12.-

Insalata di finocchi e cetrioli con duetto di salmone con salsa alla senape e aneto

Fenchel-Gurkensalat mit Lachs-Duett an Senf-Dill-Sauce 25.-

Creazione di insalate con caprino fondente dell'alpe di Calzo

Grüner Salatkomposition mit lauwarmem Ziegenkäse
aus der Alp von Ronco (Familie Lorini) 18.-

Tartare di manzo con cubetti di patata dolce

Rindertartare mit Süsskartoffel Würfeln 25.-

Carpaccio di pesce

Fischcarpaccio 26.-

Fischcarpaccio ½ 21.-

Primi piatti

Zuppa del giorno/Tagessuppe		13.-
Spaghetti		
Vongole veraci, peperoncino, aglio, pomodorino fresco		27.-
mit Venusmuscheln, Knoblauch, frische Cherry-Tomaten	½	22.-
Spaghetti		18.-
Aglio, olio, peperoncino su letto di crema di broccoli	½	13.-
Ravioli con ripieno a sorpresa (veget)		25.-
Ravioli mit Überraschungsfüllung	½	20.-
Lasagne della nonna fatte in casa		19.-
Lasagne nach Grossmutter's Rezept	½	14.-
Risotto di stagione		27.-
Risotto nach Saison	½	22.-
Penne		
Con gamberoni, mascarpone e zafferano		27.-
Mit Riesencrevetten an Mascarpone- und Safransauce		22.-

IL PESCE

Filetti di trota salmonata AL BURRO E SALVIA

con patate e verdura di stagione

Lachsforellenfilets an Butter und Salbei

mit Dampfkartoffeln und Gemüse

33.-

Croccanti di pesce persico nel cestino con patate bollite

Egli Knusperli im Korb mit Tartaresauce und Dampfkartoffeln

33.-

Variazione di lago: luccioperca e trota salmonata con salsa al limone e vino bianco

con riso e verdura di stagione

Seevariation: Zander und Lachsforelle an einer Weisswein-und Zitronensauce

mit Reis und Saisongemüse

39.-

Per una o due persone

Branzino al forno (pesce intero) con patate bollite e verdura

Wolfsbarsch (ganze Fisch) im Ofen zubereitet mit Gemüse und Kartoffeln

p.P. 45.-

per 2 pers. 98.-

La carne

Manzo

Filetto rosolato alla piastra, con verdure di stagione

salsa al pepe della Valle Maggia e patate rosolate al rosmarino 49.-

Rind

Filet gegrillt, mit Gemüse, Valle Maggia Pfeffersauce und gebratenen Kartoffeln

Vitello Saltimbocca con risotto 39.-

Kalbs-saltimbocca mit Risotto

Maiale

Medaglioni con crema di tartufo 36.-

Tagliatelle e verdure

Schweinsmedaillons an Trüffelsauce

mit Nudeln und Gemüse

La Selvaggina

Entrecote di cervo ai mirtilli rossi 48.-

Hirsch Entrecôte mit Preiselbeeren

Scaloppine di Capriolo ai porcini 44.-

Rehschnitzel mit Steinpilzen

Spätzle o polenta – cavolo rosso, castagne e frutta

Spätzle oder Polenta - Rotkohl, Maroni und Obst

Provenienza della carne: Svizzera

Fleisch-Herkunft: Schweiz

Dessert fatti in casa

Tiramisu	13.-
Vermicelles	13.-
Semifreddo della casa	13.-
Halbgefrorenes des Hauses	
Pallina di vaniglia con nocino della Mesolcina	9.-
Vanille Eis mit Nocino (Nusslikör) aus Mesolcina Tal	
Tortino al cioccolato con cuore fondente caldo e gelato vaniglia	
Schokolade-Törtchen mit schmelzendem Herz und Vanille Eis	14.-
Pannacotta	12.-
Sahnepudding an Waldbeeren	
Crème caramel	13.-
Affogato al caffè	8.-
Vanilleeis mit Espresso und Sahne	
Tris di dolci Posta al lago	
Variation von drei verschiedenen Nachspeisen Posta al Lago	14.-
Selezione di formaggi con composte	
Käse Auswahl mit confit	15.-