

# 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-Würfel 25.-

## Insalata di polipo con asparagi e patate

Tintenfischsalat mit Spargeln und Kartoffeln 25.-

## Strudel di verdura con fonduta al formaggio

Gemüse-Strudel mit Käsefondue 18.-

# Primi piatti

Zuppa del giorno/Tagessuppe 13.-

## Spaghetti

Vongole veraci, peperoncino, aglio, pomodorino fresco

mit Venusmuscheln, Knoblauch, frische Cherry-Tomaten 27.-

$\frac{1}{2}$  22.-

## Spaghetti

Aglío, olío, peperoncino su letto di crema di broccoli

18.-

$\frac{1}{2}$  13.-

Ravioli con ripieno a sorpresa (veget)

Ravioli mit Überraschungsfülle 25.-

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

Lasagne della nonna fatte in casa

Lasagne nach Großmutter's Rezept 19.-

$\frac{1}{2}$  14.-

Risotto di stagione

25.-

Risotto der Saison

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

## Penne

Con gamberoni, mascarpone e zafferano

26.-

Mit Riesencrevetten an Mascarpone- und Safransauce

21.-

# IL PESCE

Filetti di coregone AL BURRO E SALVIA

con patate e verdura di stagione

Felchenfilets an Butter und Salbei

mit Dampfkartoffeln und Gemüse

37.-

Croccanti di pesce persico nel cestino con patate bollite

Egli Knusperli im Korb mit Sauce Tartar und Dampfkartoffeln

33.-

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

con riso e verdura di stagione

Seevariation: Zander und Felchen an einer Weißwein- und Zitronensauce

mit Reis und Gemüse der Saison

39.-

Spiedino di gamberoni e capesante al curry con riso selvatico

Riesencrevetten- und Jakobsmuscheln-Spiessli an Currysauce mit Wildreis

41.-

Per una o due persone

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

Wolfsbarsch (ganzer 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

Rind

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

49.-

## Vitello

Saltimbocca con risotto

Kalbs-Saltimbocca mit Risotto

39.-

## Maiale

Medaglioni con crema di tartufo

Tagliatelle e verdure

Schweinsmedaillons an Trüffelsauce

mit Nudeln und Gemüse

36.-

Provenienza della carne: Svizzera

Fleisch-Herkunft: Schweiz

# Dessert fatti in casa

Tiramisu	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.-