

Specialità di stagione

Gaspacho 13.-

Pomodoro e mozzarella 19.-

Tomate und Mozzarella Käse

Prosciutto e melone 23.-

Rohschinken mit Melone $\frac{1}{2}$ 18.-

Ravioli di magro con salsa alle Noci

Ravioli mit Überraschungsfüllung (mit Walnuss Sauce)

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 ½ 21.-

Vitello tonnato

Kalbsfleisch dünn geschnitten mit Thunfischsauce ½ 21.-

Primi piatti

Penne con melanzane, pomodori cherry e mozzarella di bufala

Penne mit Auberginen, Cherry Tomaten und Büffel Mozzarella 25.-

½ 20.-

Spaghetti

Vongole veraci, peperoncino, aglio, pomodorino fresco

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

½ 22.-

Spaghetti

Aglio, olio, peperoncino su letto di crema di broccoli 18.-

½ 13.-

Lasagne della nonna fatte in casa

Lasagne nach Grossmutter's Rezept 19.-

½ 14.-

Risotto di stagione

25.-

Risotto nach Saison

½ 20.-

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 Tartaresauce 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 Saisongemüse

39.-

Gamberoni con riso selvatico e salsa piri piri

Riesencrevetten an Piri Piri Sauce mit Wildreis

42.-

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

Rind

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

49.-

Vitello

Saltimbocca con risotto

Kalbs-saltimbocca mit Risotto

39.-

Maiale

Medaglioni con salsa alla senape

Tagliatelle e verdure

Schweinsmedaillons an Trüffelsauce

mit Nudeln und Gemüse

36.-

Paillard di vitello con pommes frites e verdura

Kalbspaillard mit Pommes Frites und Gemüse

39.-

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.-