

# 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 trota salmonata AL BURRO E SALVIA**

### **con patate e verdura di stagione**

Lachsforellenfilets 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 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.-

## **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 Senfsauce

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

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