

# Antipasti

## **Piatto della compagnia per ingannare l'attesa (affettato misto della regione)**

Damit die Wartezeit kürzer wird: Geselligkeitsteller (gemischte Aufschnitt aus der Region)

25.-

## **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**

Hausbruschetta

13.-

## **Formaggio di capra tiepido dell'alpe di Calzo adagiato su letto di misticanza con**

### **spicchi di pera**

Ziegenkäse lauwarm aus der Alp von Ronco auf Frühlings-Salatblätter Bett

mit Birnenscheiben

19.-

# Primi piatti

**Zuppa del giorno/Tagessuppe** 13.-

## **Spaghetti**

**Vongole veraci, peperoncino, aglio, pomodorino fresco**

mit Venusmuscheln, Knoblauch, frische Cherry-Tomaten 28.-

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

## **Spaghetti**

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

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

## **Risotto di stagione**

Saisonrisotto mit Spargeln 25.-

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

## **Ravioli con ripieno a sorpresa (veget)**

Ravioli mit Überraschungsfüllung 25.-

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

## **Lasagne della nonna fatte in casa**

Lasagne nach Grossmutter's Rezept 19.-

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

# IL PESCE

## **Croccanti di pesce persico nel cestino con patate bollite**

Egli Knusperli im Korb mit Tartaresauce und Dampfkartoffeln

33.-

## **Variatione di lago: luccio-perca 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 Wildreis 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 Dampfkartoffeln

p.P. 47.-

per 2 pers. 98.-

# La carne

## **Manzo (200 gr)**

**Filetto rosolato alla piastra,**

**Sauce bernaise con purea di patate dolce e con verdure di stagione**

Rind

Filet gegrillt, Bernaise Sauce, mit Süsskartoffelpüree und Gemüse

49.-

## **Vitello**

**Saltimbocca con risotto**

Kalbs-saltimbocca mit Risotto

42.-

## **Hamburger di manzo (200 gr)**

**Con formaggio, pomodori, cipolle rosse, insalata, salsa rosa e patate fritte**

Rindfleischburger

mit Käse, Tomaten, roten Zwiebeln, Salat, Rivalago Sauce mit Pommes frites

30.-

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 della casa</b>  | 12.- |
| Sahnepudding des Hauses   |      |
| <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 composta</b>                               |      |
| Käse Auswahl mit confit   | 15.- |

## *Specialità del MESE*

### **Tartare di tonno con avocado e alga**

Thunfischtartare mit Avocado und Algen 25.-

### **Cozze gratinate - Gratinierte Miesmuscheln**

21.-

### **Involtini di zucchini grigliate alla mediterranea con olive taggiasche, pomodori secchi, crema di formaggio fresco**

Gegrillte Zucchetti-Rouladen nach mediterranischer Art mit Taggiasca Oliven,  
getrocknete Tomaten, rahmigen Frischkäse 21.-

### **Asparagi alla parmigiana**

Spargeln mit Parmesan überbacken 23.-

### **Pennette alla crema di zucchini e gorgonzola con crumble di parmigiano**

Pennette an Zucchetti- und Gorgonzola-Sauce 25.-

mit Parmesan Crumble ½ 20.-

### **Filetti di pesce persico AL BURRO E SALVIA**

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

EGLI Filets an Butter und Salbei mit Dampfkartoffeln und Gemüse 36.-

### **Medaglioni di maiale con salsa alle spugnole**

#### **Con tagliatelle e verdura**

Schweinsmedaillons mit Morcheln Sauce, Nudeln und Gemüse 37.-