

# Antipasti

**Piatto della compagnia per ingannare l'attesa (affettato misto della regione)** 25.-

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

**Insalata di stagione in foglie**

Blattsalat der Saison 10.-

**Insalata mista del tempo**

Gemischter Salat 12.-

**Insalata di pomodori con cipolle rosse e basilico del nostro orto** 12.-

Tomatensalat mit roten Zwiebeln, Basilikum aus unserem Garten

**Bruschetta della casa** 13.-

Hausbruschetta

**Mousse di Caprino dell'alpe di Calzo con asparagi verdi** 21.-

Aus der Alp von Ronco: Ziegenkäse Mousse mit grünen Spargeln

# Primi piatti

<b>Zuppa del giorno / Tagessuppe</b>		13.-
<b>Tagliolini fatti in casa con code di gamberi e gamberone</b>		
Hausgemachte Tagliolini mit Garnelenschwänzen und Riesengarnelen		28.-
	½	22.-
<b>Spaghetti</b>		
<b>Aglione, olio, peperoncino</b>		18.-
	½	13.-
<b>Raviolini del Plin al sugo d'arrosto</b>		24.-
Ravioli del "Plin" mit Bratensoße	½	19.-
<b>Gnocchi di patate fatti in casa su fonduta al Castelmagno, croccante di parmigiano e papavero</b>		25.-
Hausgemachte Kartoffel Gnocchi auf Castelmagno-Käsefondue, mit knusprigem Parmesan und Mohn	½	20.-
<b>Tagliolini al ragu' di pescatrice su vellutata di pistacchio</b>		28.-
Hausgemachte Tagliolini mit Seeteufelragout auf Pistazien Creme-Sauce		
<b>Lasagne della nonna fatte in casa</b>		
Lasagne nach Grossmutter's Rezept		19.-
	½	14.-

## Pesce

### **Fritto misto di lago con verdure croccanti**

Gemischte Fisch vom See frittiert mit knusprigen Gemüse 35.-

### **Filetto di trota salmonata alla piastra su cipolla caramellata e patate arrosto**

Lachsforelle-filet gegrillt auf karamellisierten Zwiebeln und Bratkartoffeln 36.-

### **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

1 Pers 49.-

per 2 pers. 98.-

## Carne

### **Guancia di manzo al vino rosso con crostone di polenta**

Geschmorte Rinderbäcken mit knusprigen Polentacroûton

39.-

### **Ossobuco con Risotto alla milanese**

Kalbsossobuco mit Risotto nach mailändischer Art

41.-

### **Filetto di manzo alla senape in grani con verdure di stagione**

Rinderfilet (200 gr) an Senfkörnersauce mit Saisongemüse

49.-

Provenienza della carne: Svizzera

Fleisch-Herkunft: Schweiz

## Contorni

**Patate fritte** / Pommes Frites 6.-

**Patate al rosmarino** / Bratkartoffeln mit Rosmarin 6.-

**Verdure di stagione** / Gemüse der saison 9.-

# 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>Pannacotta</b>	13.-
Sahnepudding	
<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	15.-
<b>Cheese Cake con biscotto di Amaretto</b>	13.-
Cheese -Cake mit Amaretti	
<b>Selezione di formaggi con composta</b>	
Käse Auswahl mit confit	16.-

# Proposte dello Chef

**Tentacolo di polipo tiepido su crema di patate con olive taggiasche e mandorle tostate**

Lauwarm Oktopus-Tentakel auf Kartoffelcreme mit Taggiasche-Oliven und gerösteten Mandeln

22.-

**Carne secca ticinese con fonduta di toma, pomodorini e crostini tostati al papavero**

Tessiner Trockenfleisch mit Toma-Käsefondue, Cherry-Tomaten und gerösteten Mohn-Croutons

24.-

**Flan di zucchine e zenzero su crema di parmigiano e riduzione di barbabietola**

Zucchini-Ingwer-Flan auf Parmesancreme und Rote-Bete-Reduktion

25.-

**Tartare di manzo con pane brioche tostato e maionese alla nocciola**

Rindertartar mit rösten Briochebrot und Haselnussmayonnaise

120gr 26.-

240gr 38.-

\*Allergien informieren Sie bitte den Kellner

# I nostri sorbetti

## **Sorbetto alla mela con calvados**

Apfel-Sorbet mit Calvados 12.50

## **Sorbetto alla pera con william**

Birnen-Sorbet mit William 12.50

## **Sorbetto al limone von wodka**

Zitronen-Sorbet mit Wodka 12.50

## **Sorbetto al mango con moscato**

Mango Sorbet mit Moscato 12.50

**Moscato passito di pantelleria con cantucci** 12.-

**Coppetta di moscato** 9.-

**Coppetta di passito** 11.-

# I Gelati

**Pallina di gelato / Eiskugel**

4.-

**Vaniglia**

Vanille

**Cioccolato**

Chocolade

**Caffè**

Moka

**Fragola**

Erdbeere

**Limone**

Zitronen

**Pera**

Birne

**Mango**

**Coppa Maison** 11.-

**Coppa Romanoff** 11.-

**Coppa Dänemark** 11.-

**Banana Split** 11.-