




## Salate / Salades / Salads


<b>Insalata verde</b> 	<i>picc. porz.</i>	7.-	9.-
<i>Grüner Salat / Salade verte / Green salad</i>			
<b>Insalata mista</b> 	<i>picc. porz.</i>	9.-	11.-
<i>Gemischter Salat / Salade mêlée / Mixed salad</i>			
<b>Insalata di pomodori con cipolla</b> 			9.50
<i>Tomatensalat mit Zwiebeln / Salade de tomates avec oignons / Tomato salad with onions</i>			
<b>Insalata di formentino con uovo, fettine di speck e crostini di pane</b>			16.-
<i>Nüsslisalat mit Ei, Speckstreifen und gerösteten Brotwürfel</i>			
<i>Salade de mâche avec œuf, lardon et croûtons</i>			
<i>Lamb's lettuce salad with egg, rasher of bacon and bread croutons</i>			
<b>Insalata Cesare</b> <i>servita con salsa Cesare</i>			19.-
<i>Insalata verde con scaglie di parmigiano, crostini di pane, pomodorini cherry, petto di pollo grigliato</i>			
<i>Grüner Salat mit Parmesanspänen, gerösteten Brotwürfel, Cherrytomaten, gegrillte Hähnchenbrust</i>			
<i>Salade verte avec copeaux de parmesan, croûtons, tomates cerises, suprême de volaille grillé</i>			
<i>Green salad with flakes of parmesan cheese, bread croutons, cherry tomato, grilled chicken breast</i>			
<b>Insalata Caprese</b> <i>servita con olio d'oliva extravergine</i> 			18.-
<i>Pomodoro, mozzarella, basilico</i>			
<i>Tomaten, Mozzarella, Basilikum, an Olivenöl Extravergine</i>			
<i>Tomate, mozzarella, basilic avec huile d'olive extra vierge</i>			
<i>Tomato, mozzarella, basil with olive oil extravergine</i>			
<b>Insalata Nizzarda</b>			19.-
<i>Insalata mista con uovo, acciughe, capperi, olive, tonno, fagiolini, asparagi</i>			
<i>Gemischter Salat mit Ei, Sardellen, Kapern, Oliven, Thunfisch, grüne Bohnen, Spargel</i>			
<i>Salade mêlée avec œuf, anchois, câpres, olives, thon, haricots verts, asperges</i>			
<i>Mixed salad with egg, anchovies, capers, olives, tuna, green beans, asparagus</i>			

## MINESTRE

## Suppen / Potages / Soups

<b>Minestrone Ticinese</b>  			12.-
<i>Tessiner Gemüsesuppe</i>			
<i>Potage tessinois aux légumes</i>			
<i>Ticinese vegetable soup</i>			
<b>Crema di pomodoro</b> 			9.-
<i>Tomatencrèmesuppe</i>			
<i>Crème de tomates</i>			
<i>Cream of tomato soup</i>			

## Kalte Vorspeisen / Entrées froides / Cold appetizer

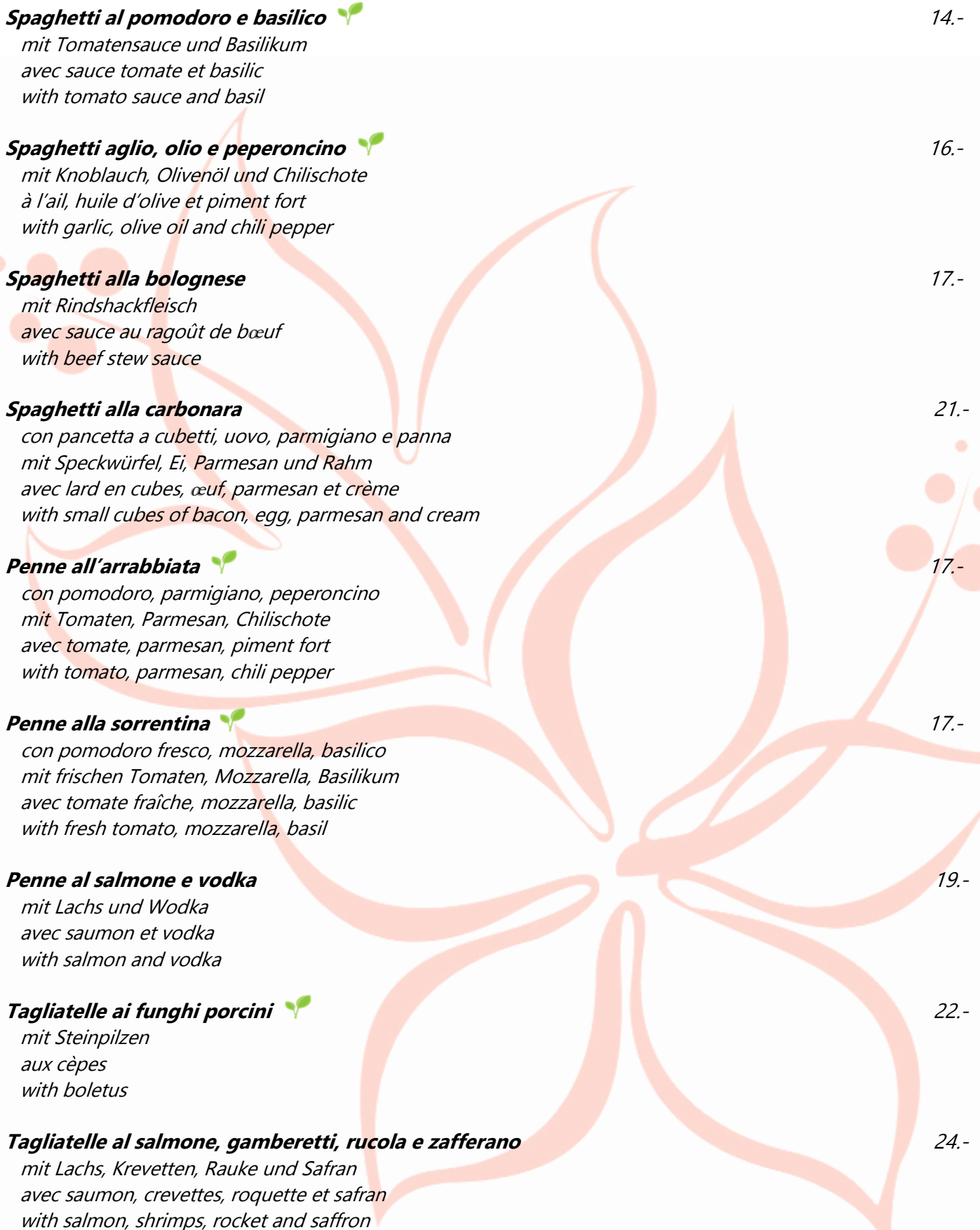
<b>Piatto Ticinese</b> 	<i>picc. porz.</i>	16.-	21.-
<i>Specialità di salumi misti della regione con formaggella e sottaceti</i>			
<i>Tessinerteller von ausgewählten regionalen Wurstwaren mit Formaggella-Käse und Essiggemüse</i>			
<i>Assiette de charcuterie tessinoise avec fromage formaggella et légumes en vinaigre</i>			
<i>Ticino platter with assorted regional cold cuts, formaggella cheese and mixed pickles</i>			
<b>Carpaccio di manzo alla piemontese</b>	<i>picc. porz.</i>	18.-	23.-
<i>con rucola, champignons e scaglie di parmigiano</i>			
<i>Rindscarpaccio nach Piemonteser Art mit Rauke, Champignons und Parmesanspänen</i>			
<i>Carpaccio de bœuf à la piémontaise avec roquette, champignons et copeaux de parmesan</i>			
<i>Beef carpaccio Piemontese style with rocket, mushrooms and flakes of parmesan cheese</i>			
<b>Tartare di manzo</b>			
<i>con cipolla, capperi e cetriolini, servito con toast e burro</i>			
<i>Rinds-Tatar mit Zwiebeln, Kapern und Essiggurken, serviert mit Toast und Butter</i>			
<i>Tartare de bœuf avec oignons, câpres et cornichons, servi avec toast et beurre</i>			
<i>Beef tartare with onions, capers and pickled gherkins, served with toast and butter</i>			
<i>come antipasto / als Vorspeise / comme entrée / as an appetizer (150 gr.)</i>			25.-
<i>come piatto principale / als Hauptspeise / comme plat principal / as main course (225 gr.)</i>			33.-






## ANTIPASTI CALDI

## Warme Vorspeisen / Entrées chaudes / Warm appetizer

<b>Bruschette classiche</b> 			13.-
<i>con pomodoro, olio d'oliva e basilico</i>			
<i>mit Tomaten, Olivenöl und Basilikum</i>			
<i>avec tomates, huile d'olive et basilic</i>			
<i>with tomato, olive oil and basil</i>			
<b>Bruschette caprese</b> 			15.-
<i>con pomodoro, mozzarella di bufala e basilico</i>			
<i>mit Tomaten, Büffelmozzarella und Basilikum</i>			
<i>avec tomates, mozzarella de bufflone et basilic</i>			
<i>with tomato, buffalo mozzarella and basil</i>			
<b>Bruschette boscaiole</b> 			15.-
<i>con funghi porcini trifolati e aglio</i>			
<i>mit gehackten Steinpilzen und Knoblauch</i>			
<i>avec cèpes hachés et ail</i>			
<i>with chopped boletus and garlic</i>			
<b>Focaccia-Pizza all'olio d'oliva extravergine e rosmarino</b> 			12.-
<i>mit Olivenöl Extravergine und Rosmarin</i>			
<i>avec huile d'olive extravergine et romarin</i>			
<i>with olive oil extravergine and rosemary</i>			

## Teigwaren / Pâtes / Pasta



<b>Spaghetti al pomodoro e basilico</b> 	14.-
<i>mit Tomatensauce und Basilikum</i> <i>avec sauce tomate et basilic</i> <i>with tomato sauce and basil</i>	
<b>Spaghetti aglio, olio e peperoncino</b> 	16.-
<i>mit Knoblauch, Olivenöl und Chilischote</i> <i>à l'ail, huile d'olive et piment fort</i> <i>with garlic, olive oil and chili pepper</i>	
<b>Spaghetti alla bolognese</b>	17.-
<i>mit Rindshackfleisch</i> <i>avec sauce au ragoût de bœuf</i> <i>with beef stew sauce</i>	
<b>Spaghetti alla carbonara</b>	21.-
<i>con pancetta a cubetti, uovo, parmigiano e panna</i> <i>mit Speckwürfel, Ei, Parmesan und Rahm</i> <i>avec lard en cubes, œuf, parmesan et crème</i> <i>with small cubes of bacon, egg, parmesan and cream</i>	
<b>Penne all'arrabbiata</b> 	17.-
<i>con pomodoro, parmigiano, peperoncino</i> <i>mit Tomaten, Parmesan, Chilischote</i> <i>avec tomate, parmesan, piment fort</i> <i>with tomato, parmesan, chili pepper</i>	
<b>Penne alla sorrentina</b> 	17.-
<i>con pomodoro fresco, mozzarella, basilico</i> <i>mit frischen Tomaten, Mozzarella, Basilikum</i> <i>avec tomate fraîche, mozzarella, basilic</i> <i>with fresh tomato, mozzarella, basil</i>	
<b>Penne al salmone e vodka</b>	19.-
<i>mit Lachs und Wodka</i> <i>avec saumon et vodka</i> <i>with salmon and vodka</i>	
<b>Tagliatelle ai funghi porcini</b> 	22.-
<i>mit Steinpilzen</i> <i>aux cèpes</i> <i>with boletus</i>	
<b>Tagliatelle al salmone, gamberetti, rucola e zafferano</b>	24.-
<i>mit Lachs, Krevetten, Rauke und Safran</i> <i>avec saumon, crevettes, roquette et safran</i> <i>with salmon, shrimps, rocket and saffron</i>	


<b>Tortelloni ricotta e spinaci, in crema di panna e pomodoro</b> 	20.-
<p>gefüllt mit Hüttenkäse und Spinat, in Rahm- und Tomatensauce  <i>farci au fromage blanc et aux épinards, à la sauce crème-tomate</i>                  filled with cottage cheese and spinach, in cream and tomato sauce</p>	
<b>Gnocchi al mascarpone, gorgonzola e noci</b> 	22.-
<p>an Mascarpone, Gorgonzola und Walnüssen  <i>avec mascarpone, gorgonzola et noix</i>                  with mascarpone, gorgonzola and walnuts</p>	
<b>Lasagne alla bolognese</b>	20.-
<p>Lasagne Bolognese  <i>Lasagnes à la bolognaise</i>                  Lasagne Bolognese style</p>	
<b>Lasagne vegetariane</b> 	20.-
<p>Vegetarische Lasagne  <i>Lasagne végétarienne</i>                  Vegetarian lasagne</p>	
<b>Risotto ai funghi porcini</b> 	23.-
<p>mit Steinpilzen  <i>aux cèpes</i>                  with boletus</p>	
<b>Risotto alla milanese</b> 	19.-
<p>Safranrisotto  <i>Risotto au safran</i>                  Saffron risotto</p>	
<b>Polenta nostrana con funghi porcini</b>  	23.-
<p>Tessiner Polenta mit Steinpilzen  <i>Polenta tessinoise avec cèpes</i>                  Regional polenta with boletus</p>	

<b>Filetto di manzo al pepe verde oppure alla griglia</b>	39.-
<i>Rinds-Filet an grüner Pfeffersauce oder vom Grill</i>	
<i>Filet de bœuf au poivre vert ou grillé</i>	
<i>Fillet of beef with green pepper sauce or from the grill</i>	
<b>Entrecôte di manzo con burro "Café de Paris"</b>	36.-
<i>Rinds-Entrecôte mit Kräuterbutter "Café de Paris"</i>	
<i>Entrecôte de bœuf avec beurre "Café de Paris"</i>	
<i>Sirloin steak with herb butter "Café de Paris"</i>	
<b>Bistecca di manzo alla griglia</b>	29.-
<i>Rinds-Steak vom Grill</i>	
<i>Steak de bœuf grillé</i>	
<i>Grilled beef steak</i>	
<b>Manzo brasato al Merlot con polenta nostrana e verdura</b> 	30.-
<i>Rinds-Schmorbraten in einer Merlot-Sauce mit Tessiner Polenta und Gemüse</i>	
<i>Bœuf braisé au Merlot avec polenta tessinoise et légumes</i>	
<i>Braised beef in Merlot sauce with regional polenta and vegetables</i>	
<b>Hamburger di manzo con formaggio e patate fritte</b>	16.-
<i>Rinds-Hamburger mit Käse und Pommes frites</i>	
<i>Hamburger de bœuf avec fromage et pommes frites</i>	
<i>Beef hamburger with cheese and French fries</i>	
<b>Cordon bleu di vitello classico oppure con formaggio gorgonzola</b>	37.-
<i>Kalbs-Cordon Bleu klassisch oder mit Gorgonzola-Käse</i>	
<i>Cordon bleu de veau classique ou avec fromage gorgonzola</i>	
<i>Cordon bleu of veal classic or with gorgonzola cheese</i>	
<b>Scaloppina di vitello impanata alla viennese</b>	35.-
<i>Paniertes Wiener Kalbs-Schnitzel</i>	
<i>Escalope de veau panée à la viennoise</i>	
<i>Breaded escalope of veal Viennese style</i>	
<b>Saltimbocca di vitello alla romana con risotto alla milanese</b>	37.-
<i>Kalbs-Schnitzel mit Rohschinken und Salbei an Safranrisotto</i>	
<i>Escalope de veau avec jambon cru et sauge, risotto au safran</i>	
<i>Escalope of veal with raw ham and sage, saffron risotto</i>	
<b>Piccata di vitello ai funghi porcini</b>	36.-
<i>Kalbs-Schnitzel mit Steinpilzen</i>	
<i>Escalope de veau aux cèpes</i>	
<i>Escalope of veal with boletus</i>	
<b>Fegato di vitello alla veneziana</b>	34.-
<i>Geschnetzelte Kalbs-Leber mit Zwiebeln und Weisswein</i>	
<i>Emincé de foie de veau avec oignon et vin blanc</i>	
<i>Sliced calf's liver with onion and white wine</i>	

<b>Cordon bleu di maiale</b> <i>Schweins-Cordon Bleu</i> <i>Cordon bleu de porc</i> <i>Cordon bleu of pork</i>	28.-
<b>Costoletta di maiale alla griglia</b> <i>Schweins-Kotelett vom Grill</i> <i>Côtelette de porc grillée</i> <i>Grilled pork chop</i>	25.-
<b>Ossobuco di maiale alla cremolata con risotto alla milanese</b> <i>Schweins-Ossobuco "alla cremolata" mit Safranrisotto</i> <i>Osso-buco de porc "alla cremolata" avec risotto au safran</i> <i>Ossobuco of pork "alla cremolata" with saffron risotto</i>	27.-
<b>Scaloppina di pollo impanata</b> <i>Paniertes Pouletschnitzel</i> <i>Escalope de poulet panée</i> <i>Breaded escalope of chicken</i>	24.-
<b>Petto di pollo all'olio d'oliva e basilico</b> <i>Pouletbrust an Olivenöl und Basilikum</i> <i>Sûpreme de volaille à l'huile d'olive et basilic</i> <i>Chicken breast with olive oil and basil</i>	23.-
<b>Filetto di cavallo alla griglia</b> <i>Pferde-Filet vom Grill</i> <i>Filet de cheval grillé</i> <i>Grilled fillet of horse</i>	33.-
<b>Bistecca di cavallo alla griglia</b> <i>Pferde-Steak vom Grill</i> <i>Steak de cheval grillé</i> <i>Grilled horse steak</i>	27.-
<b>Coniglio alla cacciatora con polenta nostrana e verdura</b>  <i>Kaninchen nach Jägerart mit Tessiner Polenta und Gemüse</i> <i>Lapin sauté chasseur avec polenta tessinoise et légumes</i> <i>Rabbit hunter's style with regional polenta and vegetables</i>	30.-

**Con questi piatti serviamo verdure del giorno e un contorno a scelta:***Zu diesen Gerichten reichen wir Tagesgemüse und eine Beilage nach Wahl:**Avec ces plats nous servons légumes du jour et un accompagnement à choix:**We serve these dishes with vegetables of the day and a side dish of your choice:***Patate fritte***Pommes frites**Pommes frites**French fries***Tagliatelle al burro***Buttertagliatelle**Tagliatelles au beurre**Butter tagliatelle***Riso in bianco***Butterreis**Riz au beurre**Butter rice*

## Fische und Krustentiere / Poissons et crustacés / Fish and shellfish

- Filetto di trota salmonata all'arancia** 30.-  
 Lachsforellen-Filet an einer Orangensauce / Filet de truite saumonée à l'orange  
 Fillet of salmon trout with orange sauce
- Filetti di pesce persico dorati alla salvia** 33.-   
 Goldbraun gebackene Egli-Filets in Butter und Salbei / Filets de perche dorés au beurre et sauge  
 Golden brown perch fillet with butter and sage
- Code di gamberoni al curry oppure alla griglia, con riso in bianco** 38.-  
 Riesencrevetten an Curry oder vom Grill, mit Butterreis  
 Crevettes géantes au curry ou grillées, avec riz au beurre  
 King prawns in a curry sauce or from the grill, with butter rice
- Con i piatti a base di pesce serviamo verdure del giorno e riso in bianco o a scelta patate bollite**  
 Zu den Fischgerichten reichen wir Tagesgemüse und Butterreis oder auf Wunsch Salzkartoffeln  
 Avec les plats de poissons nous servons légumes du jour et riz au beurre ou à choix pommes nature  
 The fish dishes are served with vegetables of the day and butter rice or on request boiled potatoes

## VERDURE

## Gemüse / Légumes / Vegetables

- Piatto di verdure miste al vapore con uovo al tegame**  22.-  
 Gemischtes, gedämpftes Gemüse mit Spiegelei  
 Assiette de légumes assortis à la vapeur avec œuf au plat  
 Dish of mixed steamed vegetables with fried egg

## MENÙ BAMBINI

## Kindermenü / Menu enfants / Kids menu

- Valevole solo per bambini fino a 12 anni.** Gilt nur für Kinder bis 12 Jahre alt.  
 Seulement pour enfants jusqu'à l'âge de 12 ans. Only for children up to 12 years old.

- Penne al burro o al pomodoro**  10.-  
 mit Butter oder mit Tomatensauce / avec beurre ou avec sauce tomate  
 with butter or with tomato sauce
- Spaghetti alla bolognese** 13.-  
 mit Rindshackfleisch / avec sauce au ragoût de bœuf / with beef stew sauce
- Pizza Margherita**  10.-  
 Pomodoro, mozzarella, basilico / Tomaten, Mozzarella, Basilikum  
 Tomato, mozzarella, basilic / Tomato, mozzarella, basil
- Pizza Prosciutto** 13.-  
 Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto / Tomaten, Mozzarella, Schinken  
 Tomato, mozzarella, jambon cuit / Tomato, mozzarella, cooked ham
- Scaloppina di pollo impanata con patate fritte** 15.-  
 Paniertes Pouletschnitzel mit Pommes Frites / Escalope de poulet panée avec pommes frites  
 Breaded escalope of chicken with French fries

<b>Margherita</b> 	14.-
<i>Pomodoro, mozzarella, basilico / Tomaten, Mozzarella, Basilikum</i>	
<i>Tomate, mozzarella, basilic / Tomato, mozzarella, basil</i>	
<b>Napoli</b>	16.-
<i>Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano / Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Oregano</i>	
<i>Tomate, mozzarella, anchois, origan / Tomato, mozzarella, anchovies, oregano</i>	
<b>Prosciutto</b>	18.-
<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto / Tomaten, Mozzarella, Schinken</i>	
<i>Tomate, mozzarella, jambon cuit / Tomato, mozzarella, cooked ham</i>	
<b>Prosciutto e funghi</b>	19.-
<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignons / Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons</i>	
<i>Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons / Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms</i>	
<b>Quattro stagioni</b>	20.-
<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignons, carciofi, capperi</i>	
<i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Kapern</i>	
<i>Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, artichauts, câpres</i>	
<i>Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichokes, capers</i>	
<b>Tonno e cipolla</b>	18.-
<i>Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla / Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln</i>	
<i>Tomate, mozzarella, thon, oignons / Tomato, mozzarella, tuna, onions</i>	
<b>Quattro formaggi</b> 	18.-
<i>Pomodoro, mozzarella, 4 tipi di formaggio / Tomaten, Mozzarella, 4 Käsesorten</i>	
<i>Tomate, mozzarella, 4 variétés de fromages / Tomato, mozzarella, 4 different types of cheese</i>	
<b>Gorgonzola e prosciutto</b>	20.-
<i>Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, prosciutto cotto / Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Schinken</i>	
<i>Tomate, mozzarella, gorgonzola, jambon cuit / Tomato, mozzarella, gorgonzola, cooked ham</i>	
<b>Romana</b>	17.-
<i>Pomodoro, mozzarella, acciughe, olive, capperi / Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Oliven, Kapern</i>	
<i>Tomate, mozzarella, anchois, olives, câpres / Tomato, mozzarella, anchovies, olives, capers</i>	
<b>Calabrese</b> 	17.-
<i>Pomodoro, parmigiano, aglio, origano, peperoncino</i>	
<i>Tomaten, Parmesan, Knoblauch, Oregano, Chilischote</i>	
<i>Tomate, parmesan, ail, origan, piment fort</i>	
<i>Tomato, parmesan, garlic, oregano, chili pepper</i>	
<b>Vegetariana</b> 	19.-
<i>Pomodoro, mozzarella, verdure miste / Tomaten, Mozzarella, gemischtes Gemüse</i>	
<i>Tomate, mozzarella, légumes assortis / Tomato, mozzarella, mixed vegetables</i>	
<b>Calzone</b>	20.-
<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignons, uovo</i>	
<i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Ei</i>	
<i>Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, œuf</i>	
<i>Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms, egg</i>	
<b>Capricciosa</b>	20.-
<i>Pomodoro, mozzarella, champignons, carciofi, peperoni, acciughe, olive, capperi</i>	
<i>Tomaten, Mozzarella, Pilze, Artischocken, Peperoni, Sardellen, Oliven, Kapern</i>	
<i>Tomate, mozzarella, champignons, artichauts, poivrons, anchois, olives, câpres</i>	
<i>Tomato, mozzarella, mushrooms, artichokes, peppers, anchovies, olives, capers</i>	



<p><b>Dell'Angelo</b>  <i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignons, carciofi, peperoni, acciughe, olive, capperi</i>  <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Peperoni, Sardellen, Oliven, Kapern</i>  <i>Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, artichauts, poivrons, anchois, olives, câpres</i>  <i>Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichokes, peppers, anchovies, olives, capers</i></p>	<p>22.-</p>
<p><b>Prosciutto crudo</b>  <i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo / Tomaten, Mozzarella, Rohschinken</i>  <i>Tomate, mozzarella, jambon cru / Tomato, mozzarella, raw ham</i></p>	<p>21.-</p>
<p><b>Salame</b>  <i>Pomodoro, mozzarella, salame / Tomaten, Mozzarella, Salami</i>  <i>Tomate, mozzarella, salami / Tomato, mozzarella, salami</i></p>	<p>18.-</p>
<p><b>Diavola</b>  <i>Pomodoro, mozzarella, salame piccante, olive</i>  <i>Tomate, Mozzarella, scharfe Salami, Oliven</i>  <i>Tomate, mozzarella, salami piquant, olives</i>  <i>Tomato, mozzarella, spicy salami, olives</i></p>	<p>20.-</p>
<p><b>Boscaiola</b>  <i>Pomodoro, mozzarella, bresaola, champignons, scaglie di parmigiano</i>  <i>Tomaten, Mozzarella, Trockenfleisch, Champignons, Parmesanspäne</i>  <i>Tomate, mozzarella, viande séchée, champignons, copeaux de parmesan</i>  <i>Tomato, mozzarella, dried meat, mushrooms, flakes of parmesan cheese</i></p>	<p>21.-</p>
<p><b>Carpaccio</b>  <i>Pomodoro, mozzarella, carpaccio di manzo, champignons, rucola, scaglie di parmigiano</i>  <i>Tomaten, Mozzarella, Rinds-Carpaccio, Champignons, Rauke, Parmesanspäne</i>  <i>Tomate, mozzarella, carpaccio de bœuf, champignons, roquette, copeaux de parmesan</i>  <i>Tomato, mozzarella, beef carpaccio, mushrooms, rocket, flakes of parmesan cheese</i></p>	<p>22.-</p>
<p><b>Toscana</b>  <i>Pomodoro, mozzarella, pancetta, champignons, uovo</i>  <i>Tomaten, Mozzarella, Speck, Champignons, Ei</i>  <i>Tomate, mozzarella, lard, champignons, œuf</i>  <i>Tomato, mozzarella, bacon, mushrooms, egg</i></p>	<p>21.-</p>
<p><b>Bufalina</b>   <i>Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini cherry, basilico</i>  <i>Tomaten, Büffelmozzarella, Cherrytomaten, Basilikum</i>  <i>Tomate, mozzarella de bufflonne, tomates cerises, basilic</i>  <i>Tomato, buffalo mozzarella, cherry tomato, basil</i></p>	<p>19.-</p>
<p><b>Mascarpone e rucola</b>   <i>Pomodoro, mozzarella, mascarpone, rucola</i>  <i>Tomaten, Mozzarella, Mascarpone, Rauke</i>  <i>Tomate, mozzarella, mascarpone, roquette</i>  <i>Tomato, mozzarella, mascarpone, rocket</i></p>	<p>19.-</p>
<p><b>Hawaii</b>  <i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, ananas</i>  <i>Tomate, Mozzarella, Schinken, Ananas</i>  <i>Tomate, mozzarella, jambon cuit, ananas</i>  <i>Tomato, mozzarella, cooked ham, pineapple</i></p>	<p>19.-</p>

<b>Prosciutto cotto</b> / Schinken / jambon cuit / cooked ham	3.-
<b>Prosciutto crudo</b> / Rohschinken / jambon cru / raw ham	5.50
<b>Salame</b> / Salami	3.50
<b>Salame piccante</b> / scharfe Salami / salami piquant / spicy salami	4.50
<b>Pancetta</b> / Speck / lard / bacon	4.-
<b>Bresaola</b> / Trockenfleisch / viande séchée / dried meat	5.-
<b>Champignons</b> / mushrooms	2.-
<b>Funghi porcini</b> / Steinpilze / cèpes / boletus	5.50
<b>Rucola</b> / Rauke / roquette / rocket	2.50
<b>Mascarpone</b>	3.50
<b>Mozzarella di bufala</b> Büffelmozzarella / mozzarella de bufflonne / buffalo mozzarella	4.-
<b>Scaglie di parmigiano</b> Parmesanspäne / copeaux de parmesan / flakes of parmesan cheese	3.-
<b>Gorgonzola</b>	3.50
<b>Pomodorini cherry</b> / Cherrytomaten / tomates cerises / cherry tomato	3.50
<b>Ananas</b> / pineapple	3.50
<b>Spinaci</b> / Spinat / épinards / spinach	3.-
<b>Uovo</b> / Ei / oeuf / egg	2.-
<b>Tonno</b> / Thunfisch / thon / tuna	3.50
<b>Gamberetti</b> / Krevetten / crevettes / shrimps	4.-

2 dl 3,75 dl 5 dl 7,5 dl

**Vini bianchi / Weissweine / Vins blancs / White wines****+ Svizzera**

Bianco di Merlot Ticino "Cherubino" DOC (Matasci)

28.-

39.-

**Italia**

Pinot Grigio "Colli Orientali" DOC (Friuli)

39.-

Chardonnay "Alto Adige" DOP

39.-

**Vini rosati / Roséweine / Vins rosés / Rosé wines****+ Svizzera**

Rosato di Merlot Ticino "Tre Fratelli" DOC (Matasci)

39.-

Œil-de-Perdrix Neuchâtel AOC

42.-

**Vini rossi / Rotweine / Vins rouges / Red wines****+ Svizzera**

Merlot Ticino "Villa Jelmini" DOC (Matasci)

20.-

38.-

Merlot Ticino "Tendro" DOC (Matasci)

27.-

39.-

Merlot Ticino "Selezione d'Ottobre" DOC (Matasci)

27.-

39.-

Merlot Ticino "Vino Generoso" DOC (Matasci)

27.-

39.-

Merlot Ticino "Tre Terre" DOC (Chiodi)

31.-

44.-

Merlot Ticino "Barbarossa" Riserva DOC (Terreni alla Maggia)

32.-

45.-

Merlot Ticino "Saleggi" DOC (Delea)

32.-

45.-

Merlot Ticino "Carato" barrique DOC (Delea)

40.-

60.-

Merlot Ticino "Riserva" DOC (Cantina Giubiasco)

26.-

38.-

Merlot Ticino "Sinfonia" barrique DOC (Chiericati)

43.-

62.-

Merlot Ticino "Vallombrosa" DOC (Tamborini)

23.-

43.-

Merlot Ticino "L'Ariete" Viti DOC (Valsangiacomo)

20.-

38.-

Merlot Ticino "Giornico Oro" DOC (Gialdi)

33.-

46.-

**Italia**

Barbera d'Alba "Granera Alta" DOC (Piemonte)

39.-

Chianti DOCG (Toscana)

40.-

Vino Nobile di Montepulciano DOCG (Toscana)

41.-

Primitivo di Manduria DOC (Puglia)

39.-

Nero d'Avola IGT (Sicilia)

39.-

**Spumanti / Schaumweine / Vins mousseux / Sparkling wines****Italia**

Prosecco

14.-

Prosecco "Treviso" Colli del Soligo Extra Dry DOC

38.-

1 dl 2 dl 3 dl 5 dl

**Vini bianchi / Weissweine / Vins blancs / White wines****+** **Svizzera**

Merlot-Chasselas "Il Martin Pescatore" 3.80 7.60 11.40 19.-

**■ ■ Italia**

Chardonnay Veneto IGT "Il Nibbio" 3.80 7.60.- 11.40 19.-

**Vino rosato / Roséwein / Vins rosés / Rosé wine****+** **Svizzera**

Merlot Ticino "La Colomba" DOC 3.80 7.60 11.40 19.-

**Vini rossi / Rotweine / Vins rouges / Red wines****+** **Svizzera**

Merlot Ticino "Il Picchio Rosso" DOC 3.80 7.60 11.40 19.-

Nostrano Bondola 3.80 7.60 11.40 19.-

Dôle du Valais "Il Re di Quaglie" DOC 3.80 7.60 11.40 19.-

**■ ■ Italia**

Barbera "La Pettegola" DOC (Piemonte) 3.80 7.60 11.40 19.-

Chianti "Il Verdone" DOCG (Toscana) 3.80 7.60 11.40 19.-

**Birra alla spina / Bier vom Fass / Bière à la pression / Draught beer**

Birrino	3.30		
Media		4.40	
Grande			7.50

Birrino panaché	3.30		
Media panaché		4.40	
Grande panaché			7.50

**Birre in bottiglia / Flaschenbier / Bières en bouteille / Bottled beers**

Heineken (2.5 dl)			5.-
Erdinger Weiss			5.80
Bärni (scuro / dunkel / brune / dark)			5.80
Erdinger (analcolica / alkoholfrei / sans alcool / non-alcoholic)			5.80

## Getränkerte / Carte des boissons / Drinks list

**Bevande analcoliche****Al bicchiere**

	2 dl	3 dl	5 dl
Coca Cola	3.40	4.50	6.90
Tè freddo (limone / pesca)	3.40	4.50	6.90
Sciroppo		2.80	

**In bottiglia**

	2 dl	3 dl	5 dl
Coca Cola (light / zero)		4.50	
Rivella (rossa / blu)		4.50	
Fanta		4.50	
Gazzosa limone / Gazzosa mandarino		4.50	
Mosto / Apfelschorle		4.50	
Schweppes Tonic	4.50		
Bitter Lemon	4.50		
Lemon Soda	4.50		
Acqua minerale (naturale / gassata)		4.50	
Aqua minerale 1 litro (naturale / gassata)		8.90	

**Bevande calde**

Cioccolata (fredda / calda)	3.90
Ovomaltina (fredda / calda)	3.90
Latte (freddo / caldo)	2.70
Tè / Infusioni diverse	3.30

**Caffè**

Espresso liscio	2.50
Espresso macchiato	2.60
Espresso crème	2.70
Espresso doppio	4.60
Espresso liscio hag	2.80
Espresso macchiato hag	2.90
Espresso crème hag	3.-
Caffè liscio	3.40
Caffè latte	3.50
Caffè crème	3.60
Caffè liscio hag	3.50
Caffè latte hag	3.60
Caffè crème hag	3.70
Cappuccino	4.50
Latte macchiato	4.30
Affogato al caffè	5.50
Espresso corretto con:	
Grappa / Cognac	4.-
Vecchia Romagna / Sambuca	4.-
Baileys / Fernet Branca	4.-

**Succhi**

	2 dl
Arancia, pesca, pera	4.60

**Aperitivi / Digestivi**

	4 cl	10 cl
Analcolico bianco / rosso		5.-
Crodino		5.50
Prosecco		7.-
Aperol Spritz		8.50
Hugo		8.-
Martini bianco / rosso	6.-	
Campari bitter	6.-	
Campari soda		6.-
Cynar	6.50	
Appenzeller	6.50	
Ramazotti	6.50	
Aperol	6.50	
Pastis 51	6.50	
Porto rosso	6.50	
Sherry	6.50	

**Cocktails**

Campari Orange	8.50
Gin Tonic	11.-
Vodka Orange	11.-
Cuba Libre (Bacardi Cola)	12.-
Whisky Cola	12.-

**Alcolici**

	2 cl	4 cl
Grappa "Ticinese"	6.90	
Williamine	6.90	
Gin Gordon		9.90
Bacardi Rhum		10.-
Vodka		9.50
Remy Martin VSOP	10.-	
Vecchia Romagna	6.90	
Calvados	6.90	
Whisky Ballantine's		11.-
Whisky Chivas Regal		13.-

**Liquori**

	2 cl	4 cl
Averna		6.50
Nocino „Ratafià“	6.50	
Sambuca	6.50	
Jägermeister		6.50
Fernet Branca / Menta	6.50	
Limoncello	6.50	
Amaretto Disaronno		6.50
Baileys		8.50
Montenegro		6.50

