



Menù e Bevande

Benvenuti alla Capanna

Nella nostra cucina usiamo principalmente ingredienti regionali e stagionali. La maggior parte dei piatti sono fatti in casa e freschi. Il motto è: „ce n'è finché ce n'è“. Su richiesta, vi informeremo volentieri sugli ingredienti che possono causare allergie o intolleranze.

Vi auguriamo un soggiorno piacevole da noi!

Herzlich willkommen im Alla Capanna

In unserer Küche verwenden wir mehrheitlich regionale und saisonale Zutaten. Die meisten unserer Speisen sind hausgemacht und frisch. Es gilt: „es hat solange es hat“. Wir informieren Sie auf Wunsch gerne über Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Wir wünschen Ihnen eine genussvolle Zeit bei uns!

Peter Heidelberger & Barbara Fot

Fleischdeklaration: Kalbfleisch, Rindfleisch, Schweinefleisch, Geflügel – Schweiz.
Wild – Schweiz/Europa. Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7,7% MwSt.

Dichiarazione di carne: vitello, manzo, maiale, pollame – Svizzera.
Selvaggina – Svizzera/Europa. Tutti i prezzi sono in CHF, 7,7% IVA inclusa.



Minestre & Piatti freddi

Insalate

Insalata mista piccola con condimento della casa Kleiner gemischter Salat mit unserem hauseigenen Dressing	9.50
Insalata mista piccola con büsción capra o mucca Kleiner gemischter Salat mit Tessiner Frischkäse von der Ziege oder Kuh	14.50
Insalata mista grande con uovo, ceci e condimento della casa Grosser gemischter Salatteller mit Ei, Kichererbsen und unserem hauseigenen Dressing	18.50

Affettati e Salumi

Salametto cacciatore con cipollina borettana e cetriolino Kleiner Tessiner Salami mit Borettana Zwiebel und Cornichon	8.50
Piatto Ticinese con prodotti regionali (affettati/formaggio) - prosciutto crudo San Pietro, salame nostrano Castello, pancetta arrotolata e formaggella Bedretto Tessinerteller aus regionalen Produkten (Fleisch/Käse) - Rohschinken San Pietro, Salame Nostrano Castello, gerollte Pancetta und Bedrettokäse	
- solo affettati nur mit Fleisch	22.50
- affettati e formaggio mit Fleisch und Käse	22.50

Si prega di notare anche le nostre specialità del giorno / Beachten Sie auch unsere Tagesspezialitäten

Minestre & Piatti freddi

Formaggella e Formaggini

Formaggella della Valle Bedretto e della Valle Maggia Tessiner Alpkäse aus dem Bedrettotai und Maggiatal	11.50
Büsción mucca della Valle Maggia con olio d'oliva e pane Tessiner Frischkäse von der Kuh aus dem Maggiatal mit Olivenöl und Brot	9.50
Büsción capra delle Centovalli con olio d'oliva e pane Tessiner Frischkäse von der Ziege aus dem Centovalli mit Olivenöl und Brot	9.50

Minestre

Minestrone con fagioli borlotti e parmigiano (vegetariano) Gemüsesuppe mit Borlottibohnen und Parmesan (vegetarisch)	9.50
--	------

Si prega di notare anche le nostre specialità del giorno / Beachten Sie auch unsere Tagesspezialitäten

Piatti caldi

Gnocchi di patate fatti a mano in casa

handgemachte hauseigene Kartoffelgnocchi

- al sugo di pomodoro classico 19.50
mit einer klassischen Tomatensugo
- al gorgonzola con salsa raffinata al vino bianco 21.50
mit Blauschimmelkäse und verfeinerter Weissweinsauce
- al burro e salvia del nostro orto 19.50
mit Butter und Salbei aus unserem Garten
- al burro e salvia con le nostre luganighe casalinghe 27.50
mit Butter und Salbei und unserer hausgemachten Tessiner Schweinswurst

Risotto

- al limone, leggero e rinfrescante 18.50
leichtes und erfrischendes Zitronenrisotto
- ai funghi porcini, il classico con il profumo intenso 22.50
der Klassiker mit Steinpilzen und intensivem Aroma
- alle erbe aromatiche con le nostre luganighe casalinghe 25.50
aromatisches Kräuterrisotto mit unserer hausgemachten Tessiner Schweinswurst

Si prega di notare anche le nostre specialità del giorno / Beachten Sie auch unsere Tagesspezialitäten

Questi piatti sono serviti tra le 11.30 e le 15.00 / Diese Gerichte servieren wir Ihnen zwischen 11.30 und 15.00 Uhr

Piatti caldi

Spaghetti

- al sugo di pomodoro classico mit einer klassischer Tomatensugo	(1/2 porzione -3.00 CHF)	17.50
- con ragù alla bolognese mit Sauce Bolognese aus Rindshackfleisch	(1/2 porzione -3.00 CHF)	20.50

Si prega di notare anche le nostre specialità del giorno / Beachten Sie auch unsere Tagesspezialitäten

Questi piatti sono serviti tra le 11.30 e le 15.00 / Diese Gerichte servieren wir Ihnen zwischen 11.30 und 15.00 Uhr

Dolci

Dolci fatti in casa

Semifreddo agli agrumi e zafferano con croccante al pistacchio 11.50
hausgemachtes Zitrusfrüchte - Safran Parfait mit Pistazienkrokant

Semifreddo al cioccolato con croccante alle mandorle 11.50
hausgemachtes Schokoladenparfait mit Mandelkrokant

Semifreddo alle noci con fettine di mela e panna (solo in autunno) 11.50
hausgemachtes Baumnussparfait mit Apfelspalten und Rahm (nur im Herbst)

Panna Cotta alla farina bóna della Valle Onsernone 9.50
Panna Cotta mit geröstetem sehr fein gemahlenem Mais von der Mühle im Onsernonetal

Torte fatte in casa (Buffet)

Torta di pane 6.00
Traditionelle Tessiner Brottorte

Torte varie (vi aspetta un ricco buffet di torte) 4.50 - 5.50
Cakes und Kuchen (es erwartet Sie ein reichhaltiges Kuchenbuffet)

supplemento panna / Rahmzuschlag + 1.50

Dolci

Biscotti

"oss da mord" della panetteria Pellanda a Intragna
Das Tessiner Totenbeinli von der Bäckerei Pellanda in Intragna

2.50

Gelati

Gelati diversi / verschiedene Glace

- Frisco extreme Cornetto vaniglia, cioccolato, fragola / vanille, Schokolade, Erdbeer / 145ml
- Frisco Razzo / Rakete / 50ml
- Lusso Magnum classic / 120ml
- Frisco coupe Café Glacé / 190ml
- Frisco Smarties Cornets / 70ml

2.50 - 4.50

Bevande fredde

aperto / offen	30cl (bicc./Glas)	50cl (bicc./Glas)	150cl (bott./Fl.)
Acqua minerale - gasata/mit Kohlensäure - non gasata/ohne Kohlensäure	3.80	4.80	11.00
Coca-Cola	4.20	5.20	12.00
Cola Zero	4.20	5.20	12.00
Shorley	4.20	5.20	12.00
Rivella Rosso	4.20	5.20	12.00
Ice Tea	4.20	5.20	12.00
Sciroppo (per Bambini 2 dl)	2.00		
alla bottiglia / Flasche			35cl
Gazzosa - limone, mandarino, lampone, mirtilli - Zitrone, Mandarine, Himbeer, Heidelbeere			5.00
	30cl (bicc./Glas)	50cl (caraffa)	100cl (caraffa)
Acqua del rubinetto / Leitungswasser	1.50	2.50	4.00

Bevande calde

Caffè grande	4.20
Caffè latte (mit Milch)	4.50
Cappuccino	4.90
Espresso	4.00
Espresso machiato (mit Milch)	4.20
Espresso Doppio (doppelter Espresso)	5.60
Espresso Coretto (Grappa, Sambucca, Cognac)	5.20
Caffè alla Capanna (alcolico, alkoholisch)	8.50
Tè / Infusioni diversi	4.00
(menta, fiori di tiglio, rosa canina, verbena, camomilla, erbe, nero, verde) (Pfefferminz, Lindenblüten, Hagebutten, Eisenkraut, Kamille, Kräuter, Schwarztee, Grüntee)	
Ovomaltina calda / fredda (warm / kalt)	4.50
Cioccolata calda / fredda (warm / kalt)	4.50

Birre & Sidri

	Quantità	Prezzo
Birre		
Boxer Old Swiss Lager con tappa a macchinetta / in der Bügelflasche 5.0% frizzante e leggero / prickelnd und leicht	33cl/50cl	5.20/6.80
CHOPFAB Amber American Red Ale 5.2% ambra e maltata / bernsteinfarbig und malzbetont	33cl	5.60
San Martino la Kurt American Pale Ale 4.5% Birra artigianale Ticinese / Tessiner Craftbeer luppulato e frutoso / hopfig und fruchtig	33cl	6.50
San Martino la Dude Indian Pale Ale 7.1% Birra artigianale Ticinese / Tessiner Craftbeer forte e inconfondibile / stark und unverwechselbar	33cl	6.50
Schneider Weisse das Originale – Weizenbier 5.4% forte e tradizionale / kraftvoll und traditionell	50cl	7.50
Appenzeller Leermond analcolico e corposo / alkoholfrei und vollmundig	33cl	5.60
Sidri		
Möhl Saft chiaro speciale 4% o analcolico Klarer Apfelwein 4.0% oder alkoholfrei i piedi per terra e fresco / bodenständig und frisch	50cl	6.00

Aperitivi

	Alcool	Quantità	Prezzo
San Bitter (analcolico / alkoholfrei)		10cl	4.00
Crodino (analcolico / alkoholfrei)		10cl	4.00
Spritz bianco gespritzter Weisser		20cl	5.50
Aperol Spritz con vino bianco / mit Weisswein		20cl	7.50
Hugo con vino bianco / mit Weisswein		20cl	7.50
Campari Soda	10.0%	9.8cl	7.50
Cynar	16.5%	4cl	5.50
Martini Bianco	15.0%	4cl	5.50
Fernet Branca	39.0%	4cl	5.50
Ramazotti Amaro	30.0%	4cl	5.50

Vini Bianchi & Rosati in bottiglia

Bianco Ticinese	10cl	75cl
Parravicini Bianco IGT 2019 80% Merlot, 20% Chardonnay – Parravicini Vitivinicoltori, Corteglia fruttato e fresco / fruchtig und frisch	5.60	38.00
Sauvignon Bianco DOC 2019/20 100% Sauvignon blanc – Azienda La Costa, Novazzano aromatico e persistente / aromatisch und anhaltend	6.20	42.00
Lansilò Merlot DOC 2019/20 100% Merlot bianco – Cantina il Cavaliere, Contone - Gambarogno vivace ed elegante / lebendig und elegant	6.70	45.50
Latte di Luna DOC 2020 60% Chardonnay, 40% Merlot – Matteo Monzeglio, Taverne armonioso e pieno / harmonisch und voll		49.00
Rosato Ticinese		
Delizia DOC 2019/20 100% Merlot – Cantina il Cavaliere, Contone - Gambarogno equilibrato e velutato / ausgewogen und samtig	6.70	45.50

Vini Rossi in bottiglia

Rosso Ticinese	10cl	75cl
I trii Pin DOC 2019 100% Merlot - Mauro Ortelli, Corteglia fruttato e armonioso / fruchtig und harmonisch	6.30	40.00 (70cl)
Sottorocchia DOC 2019/20 86% Merlot, Cab. Franc, Cab. Sauv. - Tenuta San Giorgio, Cassina d'Agno di medio corpo e equilibrato / mittelgewichtig und ausgewogen	7.20	49.00
Bondola del Nonu Mario DOC 2020 100% Bondola - Azienda Mondò, Sementina rustico e con acidità pronunciata / rustikal und säurebetont	7.50	51.00
Zeus DOC 2018 100% Merlot barrique - Azienda La Costa, Novazzano strutturato e complesso / strukturiert und komplex	8.50	58.00
Primo Ferradou IGT 2019 100% Ferradou barrique - Cantina il Cavaliere, Contone - Gambarogno unico e moderno / einzigartig und modern		56.00
Tre Ori di Gudo DOC 2015 60% Carminoir, 20% Gamaret, 20% Merlot - Pian Marnino, Gudo morbido e intenso / weich und gehaltvoll		60.00
Sinfonia Barrique DOC 2015 100% Merlot barrique - Chiericati Bellinzona elegante e stravagante / elegant und extravagant		63.00
Ronco dei Ciliegi Riserva DOC 2017 90% Merlot, 10% Cab. Sauv., Cab. Franc, Carminoir - Azienda Mondò, Sementina denso e corposo / dicht und vollmundig		69.00

Vino in litro

	Boccolino			
	10cl	20cl	30cl	50cl
Bianco Ticinese				
Bianco del Ticino 100% Merlot Ticino – Canetti, Losone morbido e beverino / weich und süffig	4.00	8.00	12.00	20.00
Rosso Ticinese				
Rosso del Ticino 100% Merlot Ticino – Canetti, Losone leggero e semplice / leicht und einfach	4.00	8.00	12.00	20.00
Nostrano Chiericati, Bellinzona rustico e brusco / rustikal und herb	3.50	7.00	10.50	17.50

Vino Spumante

	bott. 20cl	bott. 75cl
Prosecco Treviso DOC Brut Astoria - Crocetta del Montello frizzante e leggero / prickelnd und leicht	11.00	34.00

Digestivi & Liquori

	Alcool	Quantità	Prezzo
Nocino nocciola e dolceamaro / nussig und bittersüss	30.5%	2cl	5.50
Limoncello intenso e rinfrescante / intensiv und erfrischend	28.0%	2cl	5.50
Ramazotti Sambuca dolce e speziato / süsslich und würzig	38.0%	2cl	5.50
Grappa Ticinese Uva Americana – Canetti chiaro e fruttato / klar und fruchtig	42.0%	2cl	6.50
Grappa della Montagna/TI Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Chardonnay Invecchiata in Barrique – Hubervini, Monteggio naturale ed elegante / natürlich und elegant	42.0%	2cl	11.00
Grappa Riserva/TI di uve dalle colline di Gudo Invecchiata in Barrique – Pian Marnino, Gudo seducente e aromatico / verführerisch und aromatisch	40.0%	2cl	12.00