

Gli Antipasti

La tagliata di tonno rosa alle erbe aromatiche con rucola Tagliata vom rosa Thunfisch an aromatischen Kräutern mit Rauke	27.50
Il carpaccio di vitello con asparagi verdi e fragole Kalbscarpaccio mit Spargeln und Erdbeeren	27.50
La terrina di foie gras d'anatra con frutti di bosco al basilico Entenleberterrinen mit Wäldbeeren mit Basilicum	27.50
Il carpaccio di polipo con rucola, pomodori cherry e mandorle Octopus-Carpaccio mit Rauke, Cherrytomaten und Mandeln	27.50

Gli antipasti consumati come piatto forte con supplemento di Fr. 8.-
Vorspeise als Hauptgang mit Aufschlag von 8.-

Le Zuppe

La crema di castagne con calamaretti scottati Kastaniencremesuppe mit angebratenen Mini-Tintenfische	16.50
La crema di patate novelle con luganighetta ticinese Kartoffelcremesuppe mit Tessiner Luganighetta	16.50

I Vegetariani

I medaglioni di tofu al Green Curry 27.50
Tofumedaillons mit Green Curry

I tortelli al tartufo nero di Montefeltro con crema di lenticchie 27.50
Schwarze Truffell-tortelli mit Linsencreme

Le Paste

¹/₂

Il Risotto allo champagne con capesante al papavero 27.50
Champagnerrisotto mit Jakobsmuscheln und Moon

I tortelli di ossobuco di vitello e pepe nero della Valle Maggia 27.50 17.-
Kalbshaxe-tortelli mit schwarzem Pfeffer vom Valle Maggia

Gli agnolotti alla zucca con uva americana e parmigiano 27.50 17.-
Kürbis-agnolotti mit Amerikannertrauben und Parmesan

Gli gnocchi di patate blu con astice dell'Alaska all'arancia 35.50 25.-
Blau-Kartoffelgnocchi mit Hummer und Orangensauce

Le ¹/₂ porzioni solo come antipasto
Halbe Portionen nur als Vorspeis

I Pesci

Il filetto di sogliola con salsa di radici di prezzemolo e pomodorini 45.50
Seezungenfilets mit Petersilienwurzeln und Kirschtomaten

I calamaretti scottati al pomodoro e prezzemolo leggermente piccanti 40.50
Angebratenen Mini-Tintenfische, mit Tomaten und Petersilie, leicht pikant

Per il pesce del giorno si lasci consigliare dal personale di servizio
Fragen Sie das Servicepersonal nach dem Tagesfisch

Le Carni

Il filetto di manzo al tartufo nero di Acqualagna 46.50
Rindsfilet mit schwarzem Trüffel von Acqualagna

Il petto di anatra all'arancia, miele e zenzero 40.50
Entebrust mit Orange, Tessiner-Honig und Ingwer

Il filetto d'agnello alle erbette ticinesi 40.50
Lammfilet nach Tessiner-Kräuter

Il filetto di vitello con crème fraîche, timo e miele di castagno ticinese 45.50
Kalbsfilet mit Sauerrahm, Thymian und Tessiner-Kastanienhonig

I Dolci

Il tortino al cioccolato con salsa ai frutti della passione Warmes Schokoladentörtchen mit Passionsfruchtsauce	14.-
Il mosaico di frutta con i suoi sorbetti Früchte-Mosaik mit Sorbets	14.-
Il tiramisù ai frutti della passione con il suo sorbetto Passionsfruch-Tiramisù mit Passionsfruch Sorbet	14.-
La panna cotta ai frutti di bosco con gelato allo yogurt Panna cotta mit Waldfrüchten und Joghurt-Eis	14.-