

Gli Antipasti

La tagliata di tonno rosa alle erbe aromatiche con rucola	28.50
Tagliata vom rosa Thunfisch an aromatischen Kräutern mit Rauke	
Il carpaccio di vitello con asparagi verdi e fragole	28.50
Kalbscarpaccio mit Spargeln und Erdbeeren	
La porchetta con salsa alla panna acida, zafferano e erba cipollina	28.50
Porchetta mit Sauerrahm, Safran und Schnittlauch	
I gamberoni Black Tiger su letto di avocado e salsa all'arancia	28.50
Black Tiger Riesencrevetten mit Orangen-sauce und Avocado-Bett	

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	16.50
Kastaniencremesuppe mit angebratenen Mini-Tintenfische	
La crema di patate novelle con tartufo nero uncinato di Montefeltro	16.50
Kartoffelcremesuppe mit schwarzem Trüffel	

I Vegetariani

I medaglioni di tofu al Green Curry Tofu médaillons mit Green Curry	28.50
I tortelli al tartufo nero di Montefeltro con crema di lenticchie Schwarze Truffell-tortelli mit Linsencreme	28.50

Le Paste

½



Il Risotto dei “Terreni alla Maggia” allo champagne e rosmarino con scaloppa di foie gras Champagner-Risotto mit Rosmarin und Entenleber	28.50
I tortelli di ossobuco di vitello e pepe nero della Valle Maggia Kalbshaxe-Tortelli mit schwarzem Valle Maggia Pfeffer	28.50 17.-
Gli agnolotti alla zucca con uva americana e parmigiano Kürbis-agnolotti mit Amerikannertrauben und Parmesan	28.50 17.-
Gli gnocchi di patate blu con astice dell’Alaska all’arancia Blau-Kartoffelgnocchi mit Hummer und Orangensauce	36.50 27.00

Le ½ porzioni solo come antipasto
Halbe Portionen nur als Vorspeis

I Pesci

Il filetto di rombo all'uva e grappa 45.50
Steinbuttfilets mit Trauben und Grappa

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 42.50
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	15.-
Il mosaico di frutta con i suoi sorbetti Früchte-Mosaik mit Sorbets	15.-
Il tiramisù ai frutti della passione con il suo sorbetto Passionsfruch-Tiramisù mit Passionsfruch Sorbet	15.-
La crema caramellata al caffè con gelato alla farina bona Caffé-Gebrante-Creme mit Farina Bona Eis	15.-
