

# Antípastí

## **Insalata di stagione in foglie**

Blattsalate der Saison 11.-

## **Insalata mista del tempo**

Gemischter Salat 13.-

## **Insalata di pomodori con cipolle rosse e basilico del nostro orto**

Tomatensalat mit roten Zwiebeln, Basilikum aus unserem Garten  
12.-

## **Prosciutto di cervo e fichi**

Hirschschinken und Feigen 27.-

## **Bruschetta della casa (3 pz)**

Unsere feine Hausbruschetta (3 Stk) 13.-

## **Formaggio di capra tiepido dell'alpe di Calzo con verdure grigliate**

(zucchini, melanzane e insalata belga)

Lauwarmer Ziegenkäse aus der Alp von Ronco mit gegrilltem Gemüse  
(Zucchetti, Auberginen und Belga-Chicorée) 21.-

## Primi piatti

**Zuppa del giorno / Tagessuppe** 13.-

**Spaghetti, Aglio, olio, peperoncino** 18.-

1/2 13.-

**Spaghetti**

**Vongole veraci, peperoncino, aglio, pomodorino fresco** 29.-

mit Venusmuscheln, Chili, Knoblauch, frischen Cherry-Tomaten

**Risotto ai funghi porcini**

Risotto mit Steinpilzen 29.-

**Tagliatelle al ragù di capriolo**

Tagliatelle mit Rehragout 26.-

**Paccheri all'uovo con polipo e olive taggiasche**

Paccheri mit Tintenfisch und Taggiasca-Oliven 31.-

**Lasagne della nonna fatte in casa** 21.-

Lasagne nach Grossmutter's Rezept 1/2 16.-

# il Pesce

## **Bocconcini di trota e verdure croccanti**

Forellenhäppchen und knackiges Gemüse 39.-

## **Tagliata di tonno in crosta di papavero su cipolle caramellate e verdure**

Thunfisch-Tagliata in Poppy-Kruste  
auf karamellisierten Zwiebeln und Gemüse 41.-

## **Filetto di luccio-perca con pane aromatico, riduzione all'acciuga e verdure**

Zanderfilet mit aromatisiertem Brot,  
Sardellenreduktion und Gemüse der Saison 41.-

## **Per una o due persone**

### **Pesce intero al forno al forno secondo offerta del mercato**

#### **(Branzino, Orata)**

Für 1 oder 2 Personen

Ganze Fisch nach Marktangebot im Ofen zubereitet

Wolfsbarsch, Goldbrasse 49.-/98.-

## **Per 2 persone/für 2 Personen**

**Rombo secondo arrivo /Steinbutt je nach Ankunft 98.-**

Provenienza pesce: CH e EU.Herkunft Fisch: CH und EU

# La Carne

## **Guancia di manzo al vino rosso con purea di patate**

Geschmorte Rinderbäckchen an Rotweinsauce

auf Kartoffelpüree 39.-

## **Spezzatino di cinghiale in salmi con crostone di polenta 37.-**

Wildschweineintopf „Salmi“ mit knusprigen Polentacroûton

## **Filetto di manzo alla senape in grani con patate arrosto**

**e verdure di stagione 51.-**

Rinderfilet (200 gr) an Senfkörnersauce mit Bratkartoffeln

und Saisongemüse

## **Saltimbocca alla romana con risotto ai funghi porcini**

Kalbs-saltimbocca mit Steinpilzen-Risotto

41.-

Provenienza carne : Svizzera

Herkunft Fleisch: Schweiz

## Proposte dello chef

### **Salmone marinato su pomodori verdi fritti e stracciatella**

Marinierter Lachs auf einem Bett aus frittierten grünen Tomaten und Stracciatella-Käse

25.-

### **Tartare di manzo alla maniera tradizionale con pan brioches tostato e maionese alla nocciola**

Rindstartare nach traditioneller Art mit Briochebrot getostet

und Haselnussmayonnaise

80gr. 22.-

160gr. 35.-

### **Croccantini di Pesce ( persico ) con patate bollite**

Fischknusperli (Egli) mit Salzkartoffeln

33.-

### **Bresaola valtellinese con funghi porcini trifolati e fonduta di toma**

Trockenfleisch aus dem Veltlin mit

sautierten Steinpilzen und Toma-Fondue

28.-

## Dessert fatti in casa

**Tiramisù** 13.-

**Semifreddo della casa** 15.-

Halbgefrorenes des Hauses

**Pallina di vaniglia con nocino della Mesolcina** 10.-

Vanille Eis mit Nocino (Nusslikör) aus Mesolcina Tal

**Crème Brûlée** 13.-

**Affogato al caffè** 8.-

Vanilleeis mit Espresso und Sahne

**Tris di dolci Posta al lago**

Variation von drei verschiedenen Nachspeisen Posta al Lago  
15.-

**Vermicelles con gelato vaniglia e meringhe**

Vermicelles mit Vanilleeis und Meringues 14.-

**Selezione di formaggi con composta**

Käse Auswahl mit confit

17.-