"Il vostro ristorante in Piazza Grande"

Ristorante dell'Angelo

Siamo aperti tutti i giorni per voi

Wir sind jeden Tag für Sie geöffnet

Nous sommes ouvert tous les jours pour vous

We are open every day for you

11:30 - 14:30 / 17:00 - 24:00

Piazza Grande
CH-6600 Locarno
Tel.: +41 (0)91 751 81 75
Fax: +41 (0)91 751 82 56

I prezzi si intendono in franchi svizzeri (CHF), IVA inclusa
Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF), inklusive MwSt.
Les prix indiqués sont en francs suisse (CHF), TVA comprise
All prices are in Swiss Francs (CHF), VAT included

Free WiFi

PIATTO DEL GIORNO
Tagesgericht / Plat du jour / Dish of the day

14.50

Le carni e i salumi da noi proposti sono di provenienza:
Herkunftsländer der von uns angebotenen Fleisch– und Wurstprodukte:
Les viandes et la charcuterie que nous proposons proviennent:
Origin of the meats and cold meats we offer:

Manzo */ Rind / Bœuf / Beef*
Svizzera / Argentina / Brasile

Vitello */ Kalb / Veau / Veal*
Svizzera

Maiale */ Schwein / Porc / Pork*
Svizzera / Germania

Pollo */ Huhn / Poulet / Chicken*
Svizzera / Tailandia

Agnello */ Lamm / Agneau / Lamb*
Nuova Zelanda

Cavallo */ Pferd / Cheval / Horse*
USA / Canada

Coniglio */ Kaninchen / Lapin / Rabbit*
Italia

Tacchino */ Truthahn / Dinde / Turkey*
Italia

Prosciutto cotto */ gekochter Schinken*
Jambon cuit / Cooked ham
Svizzera

Prosciutto San Daniele */ San-Daniele Rohschinken*
Jambon San Daniele / San Daniele ham
Italia

Bresaola */ Trockenfleisch*
Viande séchée / Dried meat
Italia

Salame */ Salami*
Svizzera

Salame piccante */ Scharfe Salami*
Salami piquant / Spicy salami
Italia

Pancetta */ Speck / Lard / Bacon*
Svizzera

Coppa */ Schweinehals / Cou de porc / Neck of pork*
Svizzera / Italia

* HITS - DELL' ANGELO *

Tutte le pizze tradizionali dal nostro forno a legna *(pag. 5 & 6)* *13.50*
Alle Pizzas " tradizionali " von unserem Holzofen / Toutes les pizzas " tradizionali " cuites au four à bois
All pizzas " tradizionali " from our wood fired oven

Spaghetti al pomodoro e basilico *11.-*
mit Tomatensauce und Basilikum
sauce tomate et basilic
with tomato sauce and basil

Spaghetti aglio, olio e peperoncino *12.-*
mit Knoblauch, Olivenöl und Chilischote
à l'ail, huile d'olive et piment fort
with garlic, olive oil and chili pepper

Spaghetti alla bolognese *13.-*
mit Rindshackfleischsauce
avec sauce au ragoût de bœuf
with beef stew sauce

Penne all'arrabbiata *13.-*
con pomodoro, parmigiano, peperoncino
mit Tomaten, Parmesan, Chilischote
avec tomate, parmesan, piment fort
with tomato, parmesan, chili pepper

Penne alla sorrentina *13.-*
con pomodoro fresco, mozzarella, basilico
mit frischen Tomaten, Mozzarella, Basilikum
avec tomate fraîche, mozzarella, basilic
with fresh tomato, mozzarella, basil

Scaloppina di pollo impanata con patate fritte e verdura *14.50*
Paniertes Pouletschnitzel mit Pommes frites und Gemüse
Escalope de poulet panée avec pommes frites et légumes
Breaded escalope of chicken with French fries and vegetables

Petto di pollo all'olio d'oliva e basilico con patate fritte e verdura *14.50*
Pouletbrust an Olivenöl und Basilikum mit Pommes frites und Gemüse
Sûpreme de volaille à l'huile d'olive et basilic avec pommes frites et légumes
Chicken breast with olive oil and basil, French fries and vegetables

Coniglio alla cacciatora con polenta nostrana e verdura *18.50*
Kaninchen nach Jägerart mit Tessiner Polenta und Gemüse
Lapin sauté chasseur avec polenta tessinoise et légumes
Rabbit hunter's style with regional polenta and vegetables

* HITS - DELL'ANGELO *

Costoletta di maiale alla griglia con patate fritte e verdura *14.50*
Schweins-Kotelett vom Grill mit Pommes frites und Gemüse
Côtelette de porc grillée avec pommes frites et légumes
Grilled pork chop with French fries and vegetables

Cordon bleu di maiale con patate fritte e verdura *16.50*
Schweins-Cordon Bleu mit Pommes frites und Gemüse
Cordon bleu de porc avec pommes frites et légumes
Cordon bleu of pork with French fries and vegetables

Ossobuco di maiale alla cremolata con risotto alla milanese *15.50*
Schweins-Ossobuco "alla cremolata" mit Safranrisotto
Osso-buco de porc "alla cremolata" avec risotto au safran
Ossobuco of pork "alla cremolata" with saffron risotto

Arrosto di maiale con patate fritte e verdura *14.50*
Schweins-Braten mit Pommes frites und Gemüse
Rôti di porc avec pommes frites et légumes
Roasted pork with French fries and vegetables

Manzo brasato al Merlot con polenta nostrana e verdura *16.50*
Schmorbraten in einer Merlot-Sauce mit Tessiner Polenta und Gemüse
Bœuf braisé au Merlot avec polenta tessinoise et légumes
Braised beef in Merlot sauce with regional polenta and vegetables

Hamburger di manzo con patate fritte *14.-*
Rinds-Hamburger mit Pommes frites
Hamburger de bœuf avec pommes frites
Beef hamburger with French fries

Bistecca di manzo alla griglia con patate fritte e verdura *18.-*
Rinds-Steak vom Grill mit Pommes frites und Gemüse
Steak de bœuf grillé avec pommes frites et légumes
Grilled beef steak with French fries and vegetables

Bistecca di cavallo alla griglia con patate fritte e verdura *17.-*
Pferde-Steak vom Grill mit Pommes frites und Gemüse
Steak de cheval grillé avec pommes frites et légumes
Grilled horse steak with French fries and vegetables

PIZZE TRADIZIONALI dal nostro forno a legna
von unserem Holzofen / de notre four à bois / from our wood fired oven

Margherita *13.50*
Pomodoro, mozzarella, basilico / Tomaten, Mozzarella, Basilikum
Tomate, mozzarella, basilic / Tomato, mozzarella, basil

Marinara *13.50*
Pomodoro, aglio, origano, olio d'oliva / Tomaten, Knoblauch, Oregano, Olivenöl
Tomate, ail, origan, huile d'olive / Tomato, garlic, oregano, olive oil

Napoli *13.50*
Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano
Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Oregano
Tomate, mozzarella, anchois, origan
Tomato, mozzarella, anchovies, oregano

Prosciutto *13.50*
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto
Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken
Tomate, mozzarella, jambon cuit
Tomato, mozzarella, cooked ham

Prosciutto e funghi *13.50*
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignons
Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Pilze
Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons
Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms

Funghi *13.50*
Pomodoro, mozzarella, champignons / Tomaten, Mozzarella, Pilze
Tomate, mozzarella, champignons / Tomato, mozzarella, mushrooms

Quattro stagioni *13.50*
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignons, carciofi, capperi
Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Pilze, Artischocken, Kapern
Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, artichauts, câpres
Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichokes, capers

Capricciosa *13.50*
Pomodoro, mozzarella, champignons, carciofi, peperoni, acciughe, olive, capperi
Tomaten, Mozzarella, Pilze, Artischocken, Peperoni, Sardellen, Oliven, Kapern
Tomate, mozzarella, champignons, artichauts, poivrons, anchois, olives, câpres
Tomato, mozzarella, mushrooms, artichokes, peppers, anchovies, olives, capers

Tonno e cipolla *13.50*
Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln
Tomate, mozzarella, thon, oignons
Tomato, mozzarella, tuna, onions

Dell'Angelo *13.50*
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignons, carciofi, peperoni, acciughe, olive, capperi
Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Pilze, Artischocken, Peperoni, Sardellen, Oliven, Kapern
Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, artichauts, poivrons, anchois, olives, câpres
Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichokes, peppers, anchovies, olives, capers

I supplementi vengono calcolati a parte (prezzi pag. 8)
Extras werden separat berechnet (siehe Preise Seite 8)
Les suppléments sont facturés à part (prix page 8)
Extras are charged separately (prices page 8)

PIZZE TRADIZIONALI dal nostro forno a legna
von unserem Holzofen / de notre four à bois / from our wood fired oven

Quattro formaggi *13.50*
Pomodoro, mozzarella, 4 tipi di formaggio
Tomaten, Mozzarella, 4 verschiedene Käsesorten
Tomate, mozzarella, 4 variété de fromages
Tomato, mozzarella, 4 different types of cheese

Gorgonzola *13.50*
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola
Tomate, mozzarella, gorgonzola
Tomato, mozzarella, gorgonzola

Gorgonzola e prosciutto *13.50*
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, prosciutto cotto
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, gekochter Schinken
Tomate, mozzarella, gorgonzola, jambon cuit
Tomato, mozzarella, gorgonzola, cooked ham

Gorgonzola e cipolla *13.50*
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, cipolla / Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Zwiebeln
Tomate, mozzarella, gorgonzola, oignons / Tomato, mozzarella, gorgonzola, onions

Romana *13.50*
Pomodoro, mozzarella, acciughe, olive, capperi
Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Oliven, Kapern
Tomate, mozzarella, anchois, olives, câpres
Tomato, mozzarella, anchovies, olives, capers

Siciliana *13.50*
Pomodoro, mozzarella, peperoni, acciughe, olive
Tomaten, Mozzarella, Peperoni, Sardellen, Oliven
Tomate, mozzarella, poivrons, anchois, olives
Tomato, mozzarella, peppers, anchovies, olives

Pugliese *13.50*
Pomodoro, mozzarella, cipolla
Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln
Tomate, mozzarella, oignons
Tomato, mozzarella, onions

Calabrese *13.50*
Pomodoro, parmigiano, aglio, origano, peperoncino
Tomaten, Parmesan, Knoblauch, Oregano, Chilischote
Tomate, parmesan, ail, origan, piment fort
Tomato, parmesan, garlic, oregano, chili pepper

Vegetariana *13.50*
Pomodoro, mozzarella, verdure miste
Tomaten, Mozzarella, gemischtes Gemüse
Tomate, mozzarella, légumes assortis
Tomato, mozzarella, mixed vegetables

Calzone *13.50*
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignons, uovo
Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Pilze, Ei
Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, œuf
Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms, egg

I supplementi vengono calcolati a parte (prezzo pag. 8)
Extras werden separat berechnet (siehe Preise Seite 8)
Les suppléments sont facturés à part (prix page 8)
Extras are charged separately (prices page 8)

PIZZE SPECIALI dal nostro forno a legna
von unserem Holzofen / de notre four à bois / from our wood fired oven

Prosciutto crudo *19.-*
Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo / Tomaten, Mozzarella, Rohschinken
Tomate, mozzarella, jambon cru / Tomato, mozzarella, raw ham

Diavola *18.-*
Pomodoro, mozzarella, salame piccante, olive
Tomate, Mozzarella, scharfe Salami, Oliven
Tomate, mozzarella, salami piquant, olives
Tomato, mozzarella, spicy salami, olives

Salame *17.-*
Pomodoro, mozzarella, salame / Tomaten, Mozzarella, Salami
Tomate, mozzarella, salami / Tomato, mozzarella, salami

Boscaiola *20.-*
Pomodoro, mozzarella, bresaola, champignons, scaglie di parmigiano
Tomaten, Mozzarella, Trockenfleisch, Pilze, Parmesanspäne
Tomate, mozzarella, viande séchée, champignons, copeaux de parmesan
Tomato, mozzarella, dried meat, mushrooms, flakes of parmesan cheese

Carpaccio *21.-*
Pomodoro, mozzarella, carpaccio di manzo, funghi, rucola, scaglie di parmigiano
Tomaten, Mozzarella, Rinds-Carpaccio, Pilze, Rauke, Parmesanspäne
Tomate, mozzarella, carpaccio de bœuf, champignons, roquette, copeaux de parmesan
Tomato, mozzarella, beef carpaccio, mushrooms, rocket, flakes of parmesan cheese

Toscana *19.-*
Pomodoro, mozzarella, pancetta, champignons, uovo
Tomaten, Mozzarella, Speck, Pilze, Ei
Tomate, mozzarella, lard, champignons, œuf
Tomato, mozzarella, bacon, mushrooms, egg

Salmone *20.-*
Pomodoro, mozzarella, salmone affumicato, cipolla, capperi
Tomaten, Mozzarella, Räucherlachs, Zwiebeln, Kapern
Tomate, mozzarella, saumon fumé, oignons, câpres
Tomato, mozzarella, smoked salmon, onions, capers

Gamberetti e rucola *18.-*
Pomodoro, mozzarella, gamberetti, rucola
Tomate, Mozzarella, Krevetten, Rauke
Tomate, mozzarella, crevettes, roquettes
Tomato, mozzarella, shrimps, rocket

Bufalina *18.-*
Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini cherry, basilico
Tomaten, Büffelmozzarella, Cherrytomaten, Basilikum
Tomate, mozzarella de bufflonne, tomates cerises, basilic
Tomato, buffalo mozzarella, cherry tomato, basil

Mascarpone e rucola *18.-*
Pomodoro, mozzarella, mascarpone, rucola
Tomaten, Mozzarella, Mascarpone, Rauke
Tomate, mozzarella, mascarpone, roquette
Tomato, mozzarella, mascarpone, rocket

Popey *18.-*
Pomodoro, mozzarella, spinaci, uovo
Tomate, Mozzarella, Spinat, Ei
Tomate, mozzarella, épinards, œuf
Tomato, mozzarella, spinach, egg

PIZZE SPECIALI dal nostro forno a legna
von unserem Holzofen / de notre four à bois / from our wood fired oven

Caprese *17.-*
Pomodori freschi, mozzarella, basilico, olio d'oliva
Frische Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Olivenöl
Tomate fraîche, mozzarella, basilic, huile d'olive
Fresh tomato, mozzarella, basil, olive oil

Funghi porcini *19.-*
Pomodoro, mozzarella, funghi porcini
Tomaten, Mozzarella, Steinpilze
Tomate, mozzarella, cèpes
Tomato, mozzarella, boletus

Hawaii *18.-*
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, ananas
Tomate, Mozzarella, gekochter Schinken, Ananas
Tomate, mozzarella, jambon cuit, ananas
Tomato, mozzarella, cooked ham, pineapple

Questi supplementi vengono calcolati a parte:
Diese Extras werden separat berechnet:
Ces suppléments seront facturés à part:
These extras are charged separately:

Prosciutto crudo */ Rohschinken / jambon cru / raw ham*	*5.50*
Salame */ Salami*	*3.50*
Salame piccante */ scharfe Salami / salami piquant / spicy salami*	*4.50*
Pancetta */ Speck / lard / bacon*	*4.-*
Bresaola */ Trockenfleisch / viande séchée / dried meat*	*5.-*
Carpaccio di manzo */ Rinds-Carpaccio / carpaccio de boeuf / beef carpaccio*	*5.50*
Salmone affumicato */ Räucherlachs / saumon fumé / smoked salmon*	*6.50*
Funghi porcini */ Steinpilze / cèpes / boletus*	*5.50*
Rucola */ Rauke / roquette / rocket*	*2.-*
Mascarpone	*3.-*
Mozzarella di bufala *Büffelmozzarella / mozzarella de bufflonne / buffalo mozzarella*	*4.-*
Scaglie di parmigiano *Parmesanspäne / copeaux de parmesan / flakes of parmesan cheese*	*3.-*
Pomodori freschi */ frische Tomaten / tomates fraîches / fresh tomatoes*	*3.-*
Pomodorini cherry */ Cherrytomaten / tomates cerises / cherry tomato*	*3.50*
Ananas */ pineapple*	*3.50*
Spinaci */ Spinat / épinards / spinach*	*3.-*
Uovo */ Ei / oeuf / egg*	*2.-*

INSALATE
Salate / Salades / Salads

Insalata Cesare *servita con salsa Cesare* 18.-
Insalata verde con scaglie di parmigiano, crostini di pane, pomodorini cherry, petto di pollo grigliato
Grüner Salat mit Parmesanspänen, gerösteten Brotwürfel, Cherrytomaten, gegrillte Hähnchenbrust
Salade verte avec copeaux de parmesan, croûtons, tomates cerises, suprême de volaille grillé
Green salad with flakes of parmesan cheese, bread croutons, cherry tomato, grilled chicken breast

Insalata Fitness *servita con olio d'oliva e aceto balsamico* 18.-
Insalata mista con rucola e bocconcini di petto di tacchino
Gemischter Salat mit Rauke und mundgerechten Putenbruststückchen, an Olivenöl und Balsamessig
Salade mêlée avec roquette et suprême de dinde en morceau, avec huile d'olive et vinaigre balsamique
Mixed salad with rocket and turkey breast cut into small pieces, with olive oil and balsamic vinegar

Insalata Caprisella *servita con olio d'oliva e aceto balsamico* 18.-
Insalata verde con mozzarella di bufala, pomodoro, origano, olive
Grüner Salat mit Büffelmozzarella, Tomaten, Oregano, Oliven, an Olivenöl und Balsamessig
Salade verte avec mozzarella de bufflonne, tomate, origan, olives, avec huile d'olive et vinaigre balsamique
Green salad with buffalo mozzarella, tomato, oregano, olives, with olive oil and balsamic vinegar

Insalata Caprese *servita con olio d'oliva extravergine* 18.-
Pomodoro, mozzarella, basilico / Tomaten, Mozzarella, Basilikum, an Olivenöl Extravergine
Tomate, mozzarella, basilic, avec huile d'olive extra vierge/ Tomato, mozzarella, basil with olive oil extravergine

Insalata Nizzarda 18.-
Insalata mista con uovo, acciughe, capperi, olive, tonno, fagiolini, asparagi
Gemischter Salat mit Ei, Sardellen, Kapern, Oliven, Thunfisch, grüne Bohnen, Spargel
Salade mêlée avec œuf, anchois, câpres, olives, thon, haricots verts, asperges
Mixed salad with egg, anchovies, capers, olives, tuna, green beans, asparagus

Insalata di formentino con uovo, fettine di speck e crostini di pane 14.-
Nüsslisalat mit Ei, Speckstreifen und gerösteten Brotwürfel
Salade de mâche avec œuf, lardon et croûtons
Lamb's lettuce salad with egg, rasher of bacon and bread croutons

Insalata di rucola con pomodorini cherry e scaglie di parmigiano 14.-
Raukesalat mit Cherrytomaten und Parmesanspänen
Salade de roquette avec tomates cerises et copeaux de parmesan
Rocket salad with cherry tomato and flakes of parmesan cheese

Insalata di pomodoro, tonno e cipolla 12.-
Tomaten - Thunfisch - Salat mit Zwiebeln / Salade de tomates, thon et oignons
Tomato, tuna and onion salad

Insalata di pomodori 8.50
Tomatensalat / Salade de tomates / Tomato salad

Insalata mista
Gemischter Salat / Salade mêlée / Mixed salad — *piccola porz.* 7.50 — 9.50

Insalata verde — *piccola porz.* 5.50 — 8.-
Grüner Salat / Salade verte / Green salad

Salse per insalata	***Salatsaucen***	***Sauces à salades***	***Salad dressings***
Salsa italiana	*Italienische Sauce*	*Sauce italienne*	*Italian dressing*
Salsa francese	*Französische Sauce*	*Sauce française*	*French dressing*

ANTIPASTI FREDDI
Kalte Vorspeisen / Entrées froides / Cold appetizer

Tagliata Ticinese - Da condividere / ideal zum Teilen / à partager / great to share *28.-*
Specialità di salumi misti guarnita con formaggio, sottaceti, pomodorini cherry, servito su un tagliere in legno
Auswahl von Tessiner Wurstwaren mit Käse, Essiggemüse, Cherrytomaten, auf einem Holzbrett serviert
Charcuterie tessinoise garni avec fromage, légumes en vinaigre, tomates cerises, servi sur planchette en bois
Wooden platter with assorted regional cold cuts, cheese, mixed pickles and cherry tomato

Piatto Ticinese *mezza porz. 15.- 21.-*
Specialità di salumi misti della regione con formaggella e sottaceti
Tessinerteller von ausgewählten regionalen Wurstwaren mit Formaggella-Käse und Essiggemüse
Assiette de charcuterie tessinoise avec fromage formaggella et légumes en vinaigre
Ticino platter with assorted regional cold cuts, formaggella cheese and mixed pickles

Prosciutto crudo San Daniele con scaglie di pecorino *mezza porz. 16.- 22.-*
San-Daniele Rohschinken mit Spänen von Schafskäse
Jambon cru San Daniele avec copeaux de fromage de brebis
Raw ham San Daniele with flakes of goat cheese

Bresaola della Valtellina *mezza porz. 14.- 20.-*
con rucola, noci e scaglie di parmigiano
Veltliner Trockenfleisch mit Rauke, Walnüssen und Parmesanspänen
Viande séchée de la Valtellina avec roquette, noix et copeaux de parmesan
Valtellina dried meat with rocket, nuts and flakes of parmesan cheese

Carpaccio di manzo alla piemontese *mezza porz. 16.- 22.-*
con rucola, champignons e scaglie di parmigiano
Rindscarpaccio nach Piemonteser Art mit Rauke, Pilzen und Parmesanspänen
Carpaccio de bœuf à la piémontaise avec roquette, champignons et copeaux de parmesan
Beef carpaccio Piemontese style with rocket, mushrooms and flakes of parmesan cheese

Salmone affumicato *mezza porz. 17.- 23.-*
marinato alla vinaigrette della casa, servito con toast e burro
Marinierter Räucherlachs an einer hausgemachten Vinaigrette, serviert mit Toast und Butter
Saumon fumé mariné à la vinaigrette maison, servi avec toast et beurre
Marinated smoked salmon with a home-made vinaigrette, served with toast and butter

Cocktail di gamberetti in salsa rosa *17.-*
su un letto di insalata e uovo sodo, guarnito con pomodoro e uno spicchio di limone
Crevetten-Cocktail mit Cocktailsauce
auf einem Bett von Salat und gekochtem Ei, mit Tomate und Zitronenscheibe garniert
Cocktail de crevettes avec sa sauce, sur un lit de salade et œuf cuit, garni avec tomate et rondelle de citron
Shrimp cocktail with its sauce, on a bed of salad and boiled egg, garnished with tomato and lemon slice

Tartare di manzo
con cipolla, capperi e cetriolini, servito con toast e burro
Rinds-Tatar mit Zwiebeln, Kapern und Essiggurken, serviert mit Toast und Butter
Tartare de bœuf avec oignons, câpres et cornichons, servi avec toast et beurre
Beef tartare with onions, capers and pickled gherkins, served with toast and butter

Antipasto / Vorspeise / entrée / appetizer (150 gr.) *24.-*
Piatto principale / Hauptspeise / plat principal / main dish (225 gr.) *30.-*

MINESTRE
Suppen / Potages / Soups

Minestrone Ticinese *10.-*
Tessiner Gemüsesuppe
Potage tessinois aux légumes
Ticinese vegetable soup

Zuppa di gulasch servita con crostoni di pane *11.-*
Gulaschsuppe serviert mit gerösteten Brotscheiben
Soupe goulasche servi avec pain grillé
Goulash soup served with toasted bread

Crema di pomodoro *8.50*
Tomatencrèmesuppe
Crème de tomates
Cream of tomato soup

Brodo di manzo all'uovo con crostini di pane *9.-*
Rindskraftbrühe mit Ei und gerösteten Brotwürfel
Bouillon de bœuf à l'œuf avec croûtons
Beef broth with egg and bread croutons

Consommé Celestina *7.50*
Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen
Consommé Célestine
Clear soup with pancake stripes

Consommé al Sherry oppure al Porto *7.50*
Kraftbrühe mit Sherry oder mit Portwein
Consommé au Xérès ou au Porto
Clear soup with Sherry or with Port wine

ANTIPASTI CALDI, BRUSCHETTE E FOCACCE
Warme Vorspeisen - Entrées chaudes - Warm appetizer, Bruschette & Focacce

Lumache alla bourguignonne	*6 pezzi*	*15.-*
Schnecken " Bourguignonne "	*12 pezzi*	*22.-*
Escargots à la bourguignonne		
Snails Bourguignonne style		

Bruschette classiche *10.-*
con pomodoro, olio d'oliva e basilico
mit Tomaten, Olivenöl und Basilikum
avec tomates, huile d'olive et basilic
with tomato, olive oil and basil

Bruschette caprese *14.-*
con pomodoro, mozzarella di bufala e basilico
mit Tomaten, Büffelmozzarella und Basilikum
avec tomates, mozzarella de bufflone et basilic
with tomato, buffalo mozzarella and basil

Bruschette boscaiole *14.-*
con funghi porcini trifolati e aglio
mit gehackten Steinpilzen und Knoblauch
avec cèpes hachés et ail
with chopped boletus and garlic

Bruschette rosa *15.-*
con salmone affumicato, formaggio Philadelphia e capperi
mit Räucherlachs, Philadelphia Käse und Kapern
avec saumon fumé, fromage Philadelphia et câpres
with smoked salmon, Philadelphia cheese and capers

Bruschette vegetariane *13.-*
con verdure grigliate / mit grilliertem Gemüse
avec légumes grillées / with grilled vegetables

Bruschette contadine *14.-*
con Brie, speck e noci / mit Brie, Speck und Walnüssen
avec Brie, lardon et noix / with Brie cheese, bacon and nuts

Tris di bruschette al tartare di manzo *16.-*
Trio vom Rinds-Tatar
Trio de tartare de bœuf
Trio of beef tartare

Focaccia all'olio d'oliva extravergine e rosmarino *11.-*
mit Olivenöl Extravergine und Rosmarin
avec huile d'olive extravergine et romarin
with olive oil extravergine and rosemary

Focaccia con mozzarella di bufala, pomodorini cherry e rucola *18.-*
mit Büffelmozzarella, Cherrytomaten und Rauke
avec mozzarella de bufflone, tomates cerises et roquettes
with buffalo mozzarella, cherry tomato and rocket

RISOTTI E PASTE
Risotti und Teigwaren / Risotti et pâtes / Risotti and pasta

Risotto ai funghi porcini *20.-*
mit Steinpilzen / aux cèpes / with boletus

Risotto alla milanese *17.-*
Safranrisotto / Risotto au safran / Saffron risotto

Risotto alla parmigiana *17.-*
Parmesan Risotto / Risotto au parmesan / Parmesan risotto

Polenta nostrana con funghi porcini *20.-*
Tessiner Polenta mit Steinpilzen
Polenta tessinoise avec cèpes
Regional polenta with boletus

Lasagne alla bolognese *18.-*
Lasagne Bolognese / Lasagnes à la bolonaise / Lasagne Bolognese style

Lasagne vegetariane *18.-*
Vegetarische Lasagne / Lasagne végétarienne / Vegetarian lasagne

Tortelloni ricotta e spinaci *18.-*
gefüllt mit Hüttenkäse und Spinat
farci au fromage blanc et aux épinards
filled with cottage cheese and spinach

Ravioloni ai gamberetti e zucchine *19.-*
gefüllt mit Krevetten und Zucchini
farci aux crevettes et aux courgettes
filled with shrimps and courgettes

Agnolotti al mascarpone, radicchio e speck *19.-*
gefüllt mit Mascarpone, Chicorée und Speck
farci au mascarpone, chicorée et au lard
filled with mascarpone, chicory and bacon

Gnocchi al gorgonzola e noci *18.-*
an Gorgonzolasauce mit Walnüssen
avec sauce gorgonzola et noix
with a gorgonzola sauce and walnuts

Gnocchi al burro e salvia *16.-*
an Butter und Salbei
au beurre et au sauge
with butter and sage

Gnocchi al pomodoro e basilico *16.-*
an Tomatensauce mit Basilikum
avec sauce tomate et basilic
with tomato sauce and basil

PASTE
Teigwaren / Pâtes / Pasta

Tagliatelle ai funghi porcini *20.-*
mit Steinpilzen
aux cèpes
with boletus

Tagliatelle alle verdure miste e pinoli *17.-*
mit gemischtem Gemüse und Pinienkernen
avec légumes assortis et pignons
with mixed vegetables and pine nuts

Tagliatelle al salmone, gamberetti, rucola e zafferano *21.-*
mit Lachs, Krevetten, Rauke und Safran
avec saumon, crevettes, roquette et safran
with salmon, shrimps, rocket and saffron

Penne ai 4 formaggi *17.-*
mit 4 verschiedenen Käsesorten
aux 4 fromages
with 4 different types of cheese

Penne al salmone e vodka *18.-*
mit Lachs und Wodka
avec saumon et vodka
Penne with salmon and vodka

Spaghetti alla carbonara *19.-*
con pancetta a cubetti, uovo, parmigiano e panna
mit Speckwürfel, Ei, Parmesan und Rahm
avec lard en cubes, œuf, parmesan et crème
with small cubes of bacon, egg, parmesan and cream

Spaghetti all'amatriciana *17.-*
con pomodoro, pecorino e pancetta
mit Tomaten, Schafskäse und Speck
avec tomate, fromage de brebis et lard
with tomato, goat cheese and bacon

Spaghetti alla puttanesca *17.-*
con pomodoro, acciughe, capperi, olive, prezzemolo, origano e peperoncino
mit Tomaten, Sardellen, Kapern, Oliven, Petersilie, Oregano und Chilischote
avec tomate, anchois, câpres, olives, persil, origan et piment fort
with tomato, anchovies, capers, olives, parsley, oregano and chili pepper

I NOSTRI CLASSICI
Unsere Klassiker / Nos classiques / Our classic dishes

Filetto di manzo al pepe verde *39.-*
Rinds-Filet an grüner Pfeffersauce
Filet de bœuf au poivre vert
Fillet of beef with green pepper sauce

Scaloppina di vitello impanata alla viennese *32.-*
Paniertes Wiener Kalbs-Schnitzel
Escalope de veau panée à la viennoise
Breaded escalope of veal Viennese style

Saltimbocca di vitello alla romana *33.-*
con risotto alla milanese
Kalbs-Schnitzel mit Rohschinken und Salbei an Safranrisotto
Escalope de veau avec jambon cru et sauge, risotto au safran
Escalope of veal with raw ham and sage, saffron risotto

Piccata di vitello ai funghi porcini *35.-*
Kalbs-Schnitzel mit Steinpilzen
Escalope de veau aux cèpes
Escalope of veal with boletus

Piccata di vitello al vino bianco oppure al Marsala *34.-*
Kalbs-Schnitzel an einer Sauce von Weisswein oder Marsala
Escalope de veau avec sauce au vin blanc ou au Marsala
Escalope of veal with a sauce of white wine or Marsala

Cordon bleu di vitello classico *35.-*
Klassisches Kalbs-Cordon Bleu / Cordon bleu de veau classique / Classic cordon bleu of veal

Cordon bleu di vitello con formaggio gorgonzola *36.-*
Kalbs-Cordon Bleu mit Gorgonzola-Käse
Cordon bleu de veau avec fromage gorgonzola
Cordon bleu of veal with gorgonzola cheese

Fegato di vitello alla veneziana *29.-*
Geschnetzelte Kalbs-Leber mit Zwiebeln und Weisswein
Emincé de foie de veau avec oignon et vin blanc
Sliced calf's liver with onion and white wine

Filetto d'agnello su salsa di timo *34.-*
Lamm-Filet an einer Thymiansauce
Filet d'agneau avec sauce au thym
Fillet of lamb with thyme sauce

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 with these dishes 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

CARNE ALLA GRIGLIA
Fleisch vom Grill / Viandes grillés / Grilled meat

Filetto di manzo *37.-*
Rinds-Filet
Filet de bœuf
Fillet of beef

Entrecôte di manzo con burro " Café de Paris " *34.-*
Rinds-Entrecôte mit Kräuterbutter " Café de Paris "
Entrecôte de bœuf avec beurre " Café de Paris "
Sirloin steak with herb butter " Café de Paris "

Paillard di vitello *32.-*
Kalbs-Schnitzel
Escalope de veau
Veal escalope

Filetto di cavallo *31.-*
Pferde-Filet
Filet de cheval
Fillet of horse

Costolette rack d'agnello *34.-*
Lammkoteletts-Rack
Carré rack d'agneau
Rack of lamb

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 with these dishes 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

PESCI E CROSTACEI
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

Filetto di rombo alla vinaigrette di limone *43.-*
Steinbutt-Filet an einer Zitronenvinaigrette
Filet de turbot à la vinaigrette de citron
Turbot fillet in a lemon vinaigrette

Filetto di branzino alla mediterranea *31.-*
Wolfsbarsch-Filet nach Mediterraner Art
Filet de bar à la méditerranée
Bass fillet Mediterranean style

Sogliola alla mugnaia *46.-*
Seezunge nach Müllerin Art
Sole à la meunière
Sole meunière style

Code di gamberoni al curry con riso in bianco *38.-*
Riesencrevetten an Curry mit Butterreis
Crevettes géantes au curry avec riz au beurre
King prawns in a curry sauce with butter rice

Con questi piatti serviamo verdure del giorno e riso in bianco o a scelta patate bollite
Zu diesen Gerichten reichen wir Tagesgemüse und Butterreis oder auf Wunsch Salzkartoffeln
Ces plats sont servis avec légumes du jour et riz au beurre ou à choix avec pommes nature
These dishes are served with vegetables of the day and butter rice or with boiled potatoes

Su richiesta prepariamo questi piatti alla griglia ad eccezione dei filetti di pesce persico
Auf Wunsch grillieren wir alle Gerichte (ausgenommen Egli-filets)
Si souhaité nous pouvons servir tous les plats grillés (exception les filets de perche)
On request we can grill the above dishes (except perch fillet)

PIATTI a partire da 2 persone
Gerichte ab 2 Personen / Plats à partir de 2 personnes / Dishes from 2 people

Piatti con una preparazione di circa 20 minuti */ Die Zubereitung der Gerichte dauert ca. 20 Minuten*
Plats exigeant une attente d'environ 20 minutes / The preparation of these dishes takes approx. 20 minutes

Sminuzzato di vitello al curry *per persona 36.-*
con riso al burro, ananas e banane
Geschnetzeltes vom Kalb an Curry mit Butterreis, Ananas und Bananen
Emincé de veau au curry avec riz au beurre, ananas et bananes
Sliced veal with curry, butter rice, pineapple and banana

Chateaubriand dell'Angelo *per persona 47.-*
Filetto di manzo alla griglia con salsa bearnaise, patate fritte e varietà di verdura
Am Stück gebratenes Rinds-Filet mit Béarnaise Sauce, Pommes frites und Gemüseauswahl
Filet de bœuf grillé avec sauce béarnaise, pommes frites et variation de légumes
Grilled fillet of beef with béarnaise sauce, French fries and variation of vegetables

Fondue bourguignonne (200 gr. per pers.) *per persona 47.-*
con filetto di manzo / mit Rinds-Filet / avec filet de bœuf / with fillet of beef

Fondue chinoise di manzo a volontà *per persona 40.-*
Fondue chinoise mit Rindfleisch, schlemmen nach Belieben
Fondue chinoise de bœuf à discrétion
Fondue chinoise of beef at pleasure

Con entrambe le fondue serviamo patate frite e/o riso in bianco, diverse salse e sottaceti
Zu beiden Fondues reichen wir als Beilage Pommes frites u./o. Butterreis, diverse Saucen und Essiggemüse
Nous servons avec les fondues pommes frites et/ou riz au beurre, différentes sauces et légumes en vinaigre
We serve with both fondues French fries and/or butter rice, several sauces and mixed pickles

VERDURE, UOVA E FORMAGGIO
Gemüse, Eier und Käse / Légumes, œufs, fromage / Vegetables, eggs and cheese

Piatto di verdure miste al vapore *18.-*
Teller von verschiedenen, gedämpften Gemüse
Assiette de légumes assortis à la vapeur
Dish of mixed steamed vegetables

Piatto di verdure miste al vapore con uovo al tegame *20.-*
Teller von verschiedenen, gedämpften Gemüse mit Spiegelei
Assiette de légumes assortis à la vapeur avec œuf au plat
Dish of mixed steamed vegetables with fried egg

Piatto di verdure miste alla griglia *servito con olio d'oliva extravergine* *17.-*
Teller von grilliertem Gemüse an Olivenöl Extravergine
Assiette de légumes assortis grillés servi avec huile d'olive extra vierge
Dish of grilled vegetables with olive oil extravergine

Omelette alle verdure e funghi porcini *16.-*
Omelett mit Gemüse und Steinpilzen / Omelette aux légumes et cèpes
Omelette with vegetables and boletus

Porzione di formaggio misto *piccola porz. 9.50* *14.-*
Gemischte Käseplatte / Portion de fromage assortis
Platter of mixed cheese

DELLA NOSTRA CANTINA
Aus unserem Weinkeller / De notre caveau / From our wine cellar

	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)			25.-	37.-
Italia				
Pinot Grigio "Colli Orientali" DOC (Friuli)				37.-
Chardonnay "Alto Adige" DOP				37.-
Vini rosati / Roséweine / Vins rosés / Rosé wines				
Svizzera				
Rosato di Merlot Ticino "Tre Fratelli" DOC (Matasci)				37.-
Œil-de-Perdrix Neuchâtel AOC				40.-
Vini rossi / Rotweine / Vins rouges / Red wines				
Svizzera				
Merlot Ticino "Tendro" DOC (Matasci)			26.-	38.-
Merlot Ticino "Selezione d'Ottobre" DOC (Matasci)			26.-	38.-
Merlot Ticino "Vino Generoso" DOC (Matasci)			26.-	38.-
Merlot Ticino "Tre Terre" DOC (Chiodi)			29.-	42.-
Merlot Ticino "Barbarossa" Riserva DOC (Terreni alla Maggia)			28.-	40.-
Merlot Ticino "Saleggi" DOC (Delea)			30.-	43.-
Merlot Ticino "Carato" barrique DOC (Delea)			38.-	57.-
Merlot Ticino "Riserva" DOC (Cantina Giubiasco)			25.-	37.-
Merlot Ticino "Sinfonia" barrique DOC (Chiericati)			39.-	58.-
Merlot Ticino "Vallombrosa" DOC (Tamborini)		21.-		42.-
Merlot Ticino "L'Ariete" Viti DOC (Valsangiacomo)		20.-		37.-
Merlot Ticino "Giornico Oro" DOC (Gialdi)			29.-	42.-
Italia				
Barbera d'Alba "Granera Alta" DOC (Piemonte)				38.-
Dolcetto d'Alba DOC (Piemonte)				37.-
Chianti "Ruffino Riserva Ducale" DOCG (Toscana)				42.-
Vino Nobile di Montepulciano DOCG (Toscana)				41.-
Nero d'Avola IGT (Sicilia)				37.-
Spumanti / Schaumweine / Vins mousseux / Sparkling wines				
Italia				
Pinot di Pinot Brut Gancia	10.-			
Prosecco "Treviso" Colli del Soligo Extra Dry DOC				38.-

VINI APERTI E BIRRE

Weine im Offenausschank und Bier / Vins ouverts et bières / Wines by the glass and beers

	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.-
Fendant du Valais "Il Fringuello" AOC	3.80	7.60	11.40	19.-
Italia				
Chardonnay Veneto IGT "Il Nibbio"	3.60	7.20.-	10.80	18.-
Frizzantino "Il Canarino"	3.50	7.-	10.50	17.50
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	3.50	7.-	10.50	17.50
Dôle du Valais "Il Re di Quaglie" DOC	3.80	7.60	11.40	19.-
Italia				
Barbera "La Pettegola" DOC (Piemonte)	3.50	7.-	10.50	17.50
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.-
Birrino panaché	3.30		
Media panaché		4.40	
Grande panaché			7.-

Birra in bottiglia / Flaschenbier / Bières en bouteille / Bottled beer

Heineken	5.-
Bärni (scuro / dunkel / brune / dark)	4.90
Erdinger (analcolica / alkoholfrei / sans alcool / Non-alcoholic)	4.90

CALANDA

LISTA DELLE BEVANDE
Getränkekarte / Carte des boissons / Drinks list

Bevande analcoliche

Al bicchiere	2 dl	3 dl	5 dl
Coca Cola	3.20	4.30	6.50
Tè freddo (limone / pesca)	3.20	4.30	6.50
Sciroppo	2.-		

In bottiglia	2 dl	3 dl	5 dl
Coca Cola (light / zero)		4.30	
Rivella (rossa / blu / verde)		4.30	
Fanta		4.30	
Sinalco		4.30	
Gazosa		4.30	
Mosto		4.30	
Schweppes Tonic	4.30		
Bitter Lemon	4.30		
Lemon Soda	4.30		
Acqua minerale (naturale / gassata)		4.30	
Aqua minerale 1 litro (naturale / gassata)		8.90	

Bevande calde

Cioccolata (fredda / calda)	3.60
Ovomaltina (fredda / calda)	3.60
Latte (freddo / caldo)	2.70
Tè / Infusioni diverse	3.-

Caffè

Espresso liscio	2.50
Espresso macchiato	2.60
Espresso crème	2.70
Espresso doppio	4.40
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.-
Latte macchiato	3.60
Espresso corretto con:	
Grappa / Cognac	3.80
Vecchia Romagna / Sambuca	3.90
Baileys / Fernet Branca	3.90

Succhi

	2 dl
Arancia, pesca, albicocca pera, uva, ananas, pomodoro	4.50

Aperitivi / Digestivi

	4 cl	10 cl
Analcolico bianco / rosso		4.50
Crodino		4.50
Prosecco		6.-
Aperol Spritz		8.-
Hugo		7.50
Martini bianco / rosso	5.-	
Campari bitter	5.-	
Campari soda		5.-
Cynar	5.-	
Appenzeller	5.50	
Ramazzotti	5.50	
Aperol	5.-	
Pastis 51	5.50	
Porto bianco / rosso	5.50	
Sherry „Tio Pepe“	5.50	

Cocktails

Campari Orange	8.-
Gin Tonic	11.-
Vodka Orange	11.-
Cuba Libre (Bacardi Cola)	12.-
Whisky Cola	12.-

Alcolici

	2 cl	4 cl
Grappa "Quarantotto"	6.50	
Kirsch	6.30	
Williamine	6.30	
Gin Gordon		9.50
Bacardi Rhum		9.50
Vodka		8.50
Remy Martin VSOP	9.50	
Brandy Maison	5.80	
Vecchia Romagna	6.50	
Calvados	6.50	
Whisky Ballantine's		11.-
Whisky Chivas Regal		13.-

Liquori

	2 cl	4 cl
Averna		5.50
Nocino „Ratafià“	5.50	
Sambuca	6.-	
Jägermeister		5.50
Fernet Branca / Menta	5.50	
Limoncello	6.-	
Amaretto Disaronno		6.-
Baileys		8.50
Montenegro		5.50

HENNIEZ