

SCOPRI IL NOSTRO MENU DA ASPORTO!

POLLO AL CESTELLO contorno pommes frites	Classic	29.-
<i>-Poulet im Körbli</i>	Spicy	30.-
	Thai	30.-

PIATTI PRINCIPALI

Cordon bleu con pommes frites	34.-
Medaglioni di capriolo con spätzli, cavolini e cavolo rosso	37.-
<i>-Rehmedaillons (gekocht mit Wein und Gewürzen) mit Butterspätzli, Rosenkohl</i>	
Ossobuco con polenta	34.-

ANTIPASTI

Salumi e formaggi ticinesi con composte di frutta	21.-
<i>-Tessiner Aufschnittplatte mit Käse und Früchtekompott</i>	
Il vitello tonnato dello chef	19.-
<i>-Dünne Kalbfleischscheiben an Thunfischsauce nach Art des Chef</i>	
Salmone marinato con insalatina di finocchi e germogli	22.-
<i>-Marinierter Lachs mit Fenchelsalat und sprossen</i>	
Battuta di vitello al coltello con salsa rossa, verde e crostini di pane	21.-
<i>-Rohes dünn geschnittenes Kalbfleisch mit roter, grüner sauce und Croutons</i>	
Caesar alla Selvatica: avocado, bacon, pollo grigliato, rucola, scaglie di grana	18.-
<i>-Caesar-Salat des Hauses: Avocado, Speck, Pouletbrust, Rucola und Granascheiben</i>	

PRIMI PIATTI

Lasagnetta al ragù rustico	17.-
<i>-Lasagne mit rustikale Fleischsauce</i>	
Ravioli ripieni di stracotto al merlot, glassati al sugo con timo e nocciole	22.-
<i>-Mit Rindfleisch gefüllte Ravioli mit Bratensauce, Thymian und Haselnüssen</i>	
Gnocchetti di castagne con luganighetta e riduzione di merlot	18.-
<i>-Kastanien Gnocchi mit Luganiga an einer Merlot-sauce und Pfeffer aus dem Valle Maggia</i>	

DESSERT / DOLCE

Il Bonet piemontese	9.-
<i>-Piemontesisches Dessert auf Schokoladenbasis mit Amaretto, cremig und kompakt</i>	