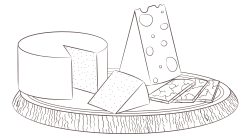


## Antipasti / Vorspeise

Tagliere misto di affettati ticinesi con formaggi e composte delle casa, con: 22.-  
Coppa Ticinese, Salametto nostrano, Mortadella di fegato, Formaggella nostrana, Toma di Lanzo  
Tessiner Aufschnittplatte mit Käse und Früchtekompott, mit:  
Coppa Ticinese, Salametto nostrano, Leber Mortadella, Formaggella vom Rampiga Bauernhof,  
Toma aus Lanzo (typischer Piemont Schnittkäse mittelreif)



Battuta di vitello al coltello con crostini, burro, salsa rossa e salsa verde 22.-  
Rohes Kalbfleisch mit Messer fein und dünn geschnitten mit Crouton, Butter,  
roter und grüner Ölsauce

Parmigiana di melanzane con pomodoro e pesto di basilico 19.-  
Auberginen-Tambal mit Basilikum-Tomate und Mozzarella

Asparagi gratinati con raclette e uovo poché 18.-  
Gratinierter Spargel mit Ei und Käse-Raclette

## Primi piatti / Erste Gerichte



Ravioli artigianali ripieni di funghi, burro profumato alle erbe primaverili 22.-  
Ravioli gefüllt mit Steinpilzen mit Frühlingskräuterbutter und Kartoffelsahne

Pappardelle all'uovo con asparagi e guanciale romano DOP 21.-  
Ei Pappardelle mit Spargel und römischem Speck

Risotto Carnaroli al Merlot, spuma di caprino nostrano e nocchie 22.-  
Risotto Carnaroli mit Merlot, Ziegenkäse-Schaum und Haselnüsse  
(minimo 2 pax- tempo di attesa 20 minuti / mindestens 2 Personen - Wartezeit 20 Minuten)

Gnocchi di patate viola, ragu di polpo con crema di pomodorini confit 21.-  
Disponibile anche in versione vegetariana  
Kartoffelknödel lila Krake Ragu und Tomatencreme kandiert  
Auch als vegetarische Version erhältlich



## Piatti Principali con contorno / Hauptgerichte

Controfiletto di manzo a bassa temperatura, asparagi saltati e patate novelle 39.-  
Rinderfilet, saure Spargel und Frühkartoffeln

Tagliata di manzo con patatine fritte e verdure grigliate 38.-  
In dünne Scheiben geschnittenes Rindfleisch mit Pommes

Cordon bleu di maiale con patatine fritte 34.-  
Cordon bleu aus Schweinefleisch mit Pommes

Zuppetta di pesce con crostini all'aglio 35.-  
Fischsuppe mit Knoblauchkrusten

Pollo senza cestello Spicy / Poulet ohne Körbli Spicy 32.-

Pollo senza cestello Classic / Poulet ohne Körbli Classic 31.-



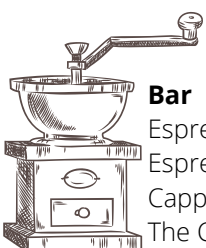
## Dessert / Etwas Süßes

Tortino al cioccolato con crema al mascarpone 10.-  
Warme Schokotörtchen mit flüssigem-Herz, mit Mascarpone-Creme

Tiramisogno 12.-  
Hausgemachter Kuchen des Tages

Semifreddo al mojito con coulis di fragole 10.-  
Zitrone mousse mit Erdbeerenpüree

Gelato (vaniglia, cioccolato) pallina 3,50  
Sorbetto (uva, limone, noce) 7.-



### Bar

Espresso 2,20  
Espresso Corretto 3,80  
Cappuccino 2,80  
The Caldo 3.-

