

LE INSALATE

Insalata verde Grüner Salat	11
Insalata mista Gemischter Salat	13

Dettagli sulle sostanze che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate sono ottenibili dal personale.

Informationen bezüglich Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, werden mündlich vom Personal mitgeteilt.

Pagamento: contanti, EC e Postcard / Zahlung: bar, EC und Postcard

Tutti i prezzi sono in franchi svizzeri (CHF) e includono l'IVA all'7,7% / Alle Preise sind in CHF inklusive 7,7 % MwSt.

GLI ANTIPASTI

Crema di scorzanera profumata alla liquirizia e fegato grasso Schwarzwurzelcremesuppe parfümiert mit Lakritze und gebratene Leber	18
Uovo terme 65.5°, crema di asparagi e spuma al parmigiano Ei sous-vide 65.5°, Spargelcremesuppe und Parmesanschaum	20
Tartare di bisonte Svizzero con mango, avocado, yogurt greco e croccante alla cipolla Tatar vom Schweizer Bison mit Mango, Avocado, griechischem Joghurt und Zwiebelkrokant	24 38*
Filetti di coniglio marinato all'olio di oliva, hummus di cicerchie profumato alla curcuma e radicchio tardivo In Olivenöl marinierte Kannedinchenfilet, mit Kurkuma parfümiertes Hummus und roter Radicchio	22
Crudo di cernia, latte di madorle e cucunci di Salina Roher Zackenbarsch, Mandelmilch und Kapernknospen aus Salina	26

Piatto principale/ Hauptspeise*

Pagamento: contanti, EC e Postcard / Zahlung: bar, EC und Postcard

Tutti i prezzi sono in franchi svizzeri (CHF) e includono l'IVA all'7,7% / Alle Preise sind in CHF inklusive 7,7 % MwSt.

I FARINACEI / TEIGWAREN

Gnocchi di patata viola con animelle saltate, asparagi e spugnole	23
Gnocchi aus lila Kartoffeln, kurz gebratenes Kalbsbries, Spargel und Morcheln	19*
Riso Carnaroli mantecato al crescione acquatico, gamberi rossi Siciliani e limone naturale	24
Caranaroli Risotto mit Brunnenkresse, rote Garnelen aus Sizilien und Zitrone	20*
Tortelli ripieni di bisonte in brodo di fieno, radici di prezzemolo, pere senapate	23
Bisontortelli in einem Heufond, Petersilienwurzel und Senfbirne	19*
Straccetti con farina di fagioli borlotti, aglio orsino e calamaretti	22
Straccetti mit Borlottibohnenmehl, Bärlauch und Tintenfisch	18*

Antipasto/Vorspeise *

Pagamento: contanti, EC e Postcard / Zahlung: bar, EC und Postcard

Tutti i prezzi sono in franchi svizzeri (CHF) e includono l'IVA all'7,7% / Alle Preise sind in CHF inklusive 7,7 % MwSt.

IL PESCE / LA CARNE

Merluzzo in crosta di olive taggiasche e guazzetto di ceci neri	39
Kabeljau in Taggiasche-Olivenkruste in einer Brühe aus schwarzen Kichererbsen (FV)	
Ossobuco di vitello in gremolada con polenta	44
Ossobuco vom Kalb in Gremolada mit Polenta	
Hamburger di bisonte Svizzero	39
Hamburger vom Schweizer Bison	
Galletto "Terreni alla Maggia" con pistacchi di Bronte, cipolle borretane, agretti e patate fondenti	40
Mistkratzerli "Terreni alla Maggia" mit Bronte Pistazien, Borretane Zwiebeln, Mönchsbar und Bratkartoffeln	

FV = Fourchette Verte

La provenienza delle nostre carni e del pesce

Svizzera: vitello/bisonte/galletti	Italia: gamberi rossi
Francia: fegato d'anatra	Paesi Bassi: merluzzo
Ungheria: coniglio	Mediterraneo: Cernia
Atlantico sud occidentale: Calamari	

Pagamento: contanti, EC e Postcard / Zahlung: bar, EC und Postcard

Tutti i prezzi sono in franchi svizzeri (CHF) e includono l'IVA all'7,7% / Alle Preise sind in CHF inklusive 7,7 % MwSt.

IL DOLCE

Zuppa di fragole, zabaione gelato, crumble al pepe di Sichuan 14
Erdbeersüppchen, Zabaione Eis, Crumble mit Szechuan Pfeffer

Semifreddo al cocco con cuore fondente, salsa mango e crick crock al cioccolato 14
Kokoshalbgefrorenes mit schmelzendem Kern, Mangosauce und Schokoladenpuffreis

Variazione di nocciola 14
Variation von der Haselnuss

Gelati fatti in casa / Hausgemachtes Eis
Vaniglia, cioccolato, stracciatella, nocciola 1 pallina 5
Vanille, Schokolade, Stracciatella, Haselnuss 2 palline 7
3 palline 9

Sorbetti fatti in casa / Hausgemachtes Sorbet
Limone, Mango, Uva americana 1 pallina 5
Zitrone, Mango, Americanatraube 2 palline 7
3 palline 9

Formaggi della Vallemaggia 14
Käse aus dem Maggiatal

Pagamento: contanti, EC e Postcard / Zahlung: bar, EC und Postcard

Tutti i prezzi sono in franchi svizzeri (CHF) e includono l'IVA all'7,7% / Alle Preise sind in CHF inklusive 7,7 % MwSt.

CLASSICI REGIONALI

Carne secca ticinese 24
Tessiner Trockenfleisch

Tagliere di affettato misto locale 24
Gemischte Aufschnittplatte

Salametto servito con pane Vallemaggia 10
Salametto serviert mit Vallemaggia-Brot

Selezione di formaggi con mostarda 18
Auswahl an Käsen mit Senf

Polenta con formaggio della Vallemaggia 20
Polenta mit Käse aus dem Vallemaggia 16*

Zuppa di goulasch di bisonte svizzero 18
Gulaschsuppe vom Schweizer Bison

Antipasto/Vorspeise *

Pagamento: contanti, EC e Postcard / Zahlung: bar, EC und Postcard

Tutti i prezzi sono in franchi svizzeri (CHF) e includono l'IVA all'7,7% / Alle Preise sind in CHF inklusive 7,7 % MwSt.