



Tartare di manzo servito con burro montato e pane Maggia tostato Rindstartar serviert mit Butter und getoastetem Maggia Brot	140g	29.50
Tagliere rustico Ticinese di salumi Tessiner Fleischplättli		26.00
Roastbeef di manzo cotto a bassa temperatura servito con salsa tartare fatta in casa e patatine fritte Roastbeef serviert mit hausgemachter Tartarsauce und Pommes frites		26.00
Vitello tonnato servito con patate fritte Vitello Tonnato mit Pommes frites		25.00
Trota in carpione con rapa bianca e verdure di stagione Marinierte Forelle mit weisser Rübe und Saisonalem-Gemüse		19.00



Insalata verde di stagione Saisonaler grüner Salat	7.00
	9.00
Insalata mista Gemischter Salat	
La nostra Caprese Caprese mit Büffelmozzarella und Tomaten	18.50
Insalatona Fitness con zucchine, carote, pomodori, mais e petto di pollo grigliato Salat-Fitness mit Zucchini, Karotten, Tomaten, Mais und grillierten Pouletstreifen	20.00
Polipo e patate in umido con crostone di pane della Valle Maggia Tintenfisch-Kartoffel-Eintopf mit Vallemaggia Brot-Croûtons	18.00
Vellutata di spinaci con pinoli e pancetta Spinatcremesuppe mit Pinienkernen und Speck	18.00



Raviö alla lüganigheta Ticinesa grigliada in salsa d'arrost e formacc d'alp Ravioli gefüllt mit Tessiner Luganighetta in Bratensauce mit Alpkäse	24.00
Risotto al parmigiano con sedano, carote e cipolle Parmesan-Risotto mit Sellerie, Karotten und Zwiebeln	23.50
Gnocchi fatti in casa in salsa di gamberi e lime Hausgemachte Gnocchi an Garnelen-Limetten-Sauce	22.00
Crespelle fatte in casa "Al Giardinetto" ripiene di ricotta, spinaci e pomodori secchi Hausgemachte Crêpes "Al Giardinetto" gefüllt mit Ricotta, Spinat und getrockneten Tomaten	19.00
Spaghetti in salsa Bolognese Spaghetti mit Sauce Bolognese	20.00



Orecchio d'elefante impanata con rucola, pomodorini cherry e scaglie di grana servita con patate fritte 33.00
Panierte Schweinsnitzel mit Rucola, Cherrytomaten und Parmesanspänen, serviert mit Pommes frites

Hamburger di manzo Black Angus con pane fatto in casa, insalata, pomodoro, cetrioli, pancetta, formaggio d'alpe e salsa rosa al rosmarino servito con patate soffiate 27.00
Hamburger aus Black-Angus-Rindfleisch mit hausgemachtem Brötchen, Salat, frischen Tomaten, Gurken, knusprigem Speck, Alpkäse und einer Rosmarin-Cocktail-Sauce, serviert mit Pommes frites

Paillard di vitello ai ferri con patate al forno e verdura di stagione 35.00
Gegrilltes Kalbspaillard mit Ofenkartoffeln und saisonalem Gemüse

LA PIÖDA

Filetto di manzo - Rinderfilet 45.00
Rib-eye di scottona Svizzera – Schweizer Rib-Eye-Steak 43.00
Entrecôte di manzo – Rinds-entrecôte 40.00
Filetto di cavallo- Pferdefilet 38.00

Servito con patatine fritte, verdure e salse fatte in casa
Serviert mit Pommes frites, Gemüse und hausgemachten Saucen

Trancio di salmerino alpino con purea di piselli, verdure e salsa olandese 35.00
Tranche vom Seesaibling mit Erbsenpüree, Gemüse und Sauce Hollandaise



Le Proposte del pizzaiolo

Margherita Pomodoro e mozzarella Tomate und Mozzarella	16.00
Prosciutto Pomodoro, mozzarella e prosciutto Tomate, Mozzarella und Schinken	18.00
Prosciutto e funghi Pomodoro, mozzarella, prosciutto e funghi Tomate, Mozzarella, Schinken und Champignons	19.00
Tonno e cipolle Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolle Tomate, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln	20.00
Diavola Pomodoro, mozzarella, salame piccante Tomate, Mozzarella, scharfe Salami	18.00
Padrino Pomodoro, mozzarella, prosciutto, gorgonzola Tomate, Mozzarella, Schinken und Gorgonzola	19.00

Quattro Stagioni Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, peperoni e carciofi Tomate, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocke und Paprika	20.00
Vegetariana Pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, spinaci e peperoni Tomate, Mozzarella, Zucchini, Paprika, Aubergine und Spinat	21.00
Italia Pomodoro, mozzarella, mascarpone e rucola Tomate, Mozzarella, Mascarpone und Rucola	19.00
Napoli Pomodoro, mozzarella, acciughe e olive Tomate, Mozzarella, Sardellen und Oliven	17.00
Calzone Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi e uovo Tomate, Mozzarella, Schinken, Pilze und Ei	20.00
Quattro formaggi Pomodoro, mozzarella e selezione di formaggi Tomate, Mozzarella und verschiedene Käsesorten	19.00
Carpaccio Pomodoro, mozzarella, carpaccio di manzo, rucola e grana Tomate, Mozzarella, Rindscarpaccio, Rucola und Grana Padano	22.00
Manca un ingrediente? Fehlt Ihnen eine Zutat?	
- Mascarpone Mascarpone	2.00
- Rucola Rucola	2.00
- Prosciutto crudo Rohschinken	4.00
- Salame Salami	3.00
- Mozzarella di bufala Büffelmozzarella	4.00
- Bresaola Bresaola	4.00
- Funghi porcini Steinpilze	4.00
Pizza senza glutine Glutenfreie Pizza	4.50
Pizza integrale Vollkorn Pizza (1a, 6b, 4b)	3.50



Tiramisù "Al Giardinetto" Tiramisù "Al Giardinetto"	10.00
Tortino al cioccolato (attesa 13 minuti) con salsa ai lamponi e gelato a scelta Schokoladenkuchen (Zubereitungszeit etwa 13 Minuten) serviert mit Himbeersauce und Glace	13.00
Semifreddo al Baileys su letto di salsa al caffè e lamponi Baileys-Parfait auf Kaffeesauce und Himbeeren	11.00
Panna cotta con cuore di amarene Panna cotta mit Amarena Kirschen	9.00
Degustazione di formaggi locali serviti con miele della Val di Blenio, frutta, mostarda ai fichi e pere Auswahl von lokalen Käsesorten, serviert mit Val di Blenio Honig, Obst und Feigen-Birnen Senf	17.00

Allergeni e Provenienze

Per intolleranze o allergie rivolgersi al nostro personale.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Team.

GASTROTICINO
Federazione esercenti albergatori Ticino

RÉSERVÉ
la rivista

bioethica
food safety engineering

Sostanze che potrebbero provocare allergie o altre reazioni indesiderate
Ingrédients pouvant provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables
Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können
Substances that may cause allergies or other undesirable reactions

Contiene Contient Enthält Contains	Può contenere Peut contenir Es kann enthalten May contain	Contiene Contient Enthält Contains	Può contenere Peut contenir Es kann enthalten May contain
1a Cereali, Glutine, Céréales, Gluten Glutenhaltiges Getreide, Cereals, Gluten	1b Cereali, Glutine, Céréales, Gluten Glutenhaltiges Getreide, Cereals, Gluten	8a Frutta a guscio, Noci, Fruits à coque dure, Noix Hartschalenobst, Nüsse, Tree Nuts, Nuts	8b Frutta a guscio, Noci, Fruits à coque dure, Noix Hartschalenobst, Nüsse, Tree Nuts, Nuts
2a Crostacei, Crustacés, Krebstiere, Crustacea	2b Crostacei, Crustacés, Krebstiere, Crustacea	9a Sedano, Céleri, Sellerie, Celery	9b Sedano, Céleri, Sellerie, Celery
3a Uova, Oeufs, Eier, Eggs	3b Uova, Oeufs, Eier, Eggs	10a Senape, Moutarde, Senf, Mustard	10b Senape, Moutarde, Senf, Mustard
4a Pesce, Poissons, Fische, Fish	4b Pesce, Poissons, Fische, Fish	11a Sesamo, Sésame, Sesamesamen, Sesame seeds	11b Sesamo, Sésame, Sesamesamen, Sesame seeds
5a Arachidi, Arachides, Erdnüsse, Peanuts	5b Arachidi, Arachides, Erdnüsse, Peanuts	12a Anidride solforosa, solfiti ¹ Anhydride sulfureux, sulfites ¹ Schwefeldioxid, Sulfite ¹ Sulfur dioxide, Sulfites ¹	12b Anidride solforosa, solfiti ¹ Anhydride sulfureux, sulfites ¹ Schwefeldioxid, Sulfite ¹ Sulfur dioxide, Sulfites ¹
6a Soia, Soja, Soyabohnen, Soy	6b Soia, Soja, Soyabohnen, Soy	13a Lupini, Lupins, Lupinen, Lupines	13b Lupini, Lupins, Lupinen, Lupines
7a Latte, lattosio Lait, lactose Milch, Laktose Milk, Lactose	7b Latte, lattosio Lait, lactose Milch, Laktose Milk, Lactose	14a Molluschi, Mollusques Weichtiere, Mollusks	14b Molluschi, Mollusques Weichtiere, Mollusks

¹ [>10 mg/kg >10 mg/l SO₂]

¹ [>10 mg/kg >10 mg/l SO₂]

¹ [>10 mg/kg >10 mg/l SO₂]

¹ [>10 mg/kg >10 mg/l SO₂]

Il personale di servizio è a vostra disposizione per ogni ulteriore informazione.
Per altri dettagli o per ordinare la tabella in formato A3 o A2: www.gastroticino.ch

Copyrights © 2019 bioethica food safety engineering sagl;
licenza per GastroTicino. Icone su licenza da Erudus Icons: www.erudus.com

Provenienza di carne e pesce

Manzo		CH
Vitello	CH	
Pollo	CH	
Maiale		CH
Cavallo		AR
Trota	CH	
Salmerino	IS	
Gamberoni	VN	
Polpo	FAO	

Tutti i prezzi si intendono in franchi svizzeri e includono l'IVA del 7.7%
Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive MwSt von 7.7%