



<b>Tartare di manzo</b> Rindstatar	140 g	29.50
<b>Tagliere rustico Ticinese con selezione di formaggi locali, miele della vale di Blenio e frutta secca</b> Typische Tessiner Teller mit einer Auswahl an lokalem Fleisch und Käse, Honig aus dem Bleniotal und Trockenobst		28.00
<b>Polipo alla Ligure</b> Tintenfisch nach ligurischer Art		20.00
<b>Battuta di salmone con avocado e coulis al timo</b> Lachstatar mit Avocado und Thymiancoulis	140 g	23.00
<b>Cestino al tofu con salsa di soia e fantasia di verdure</b> Tofu-Körbchen mit Sojasauce und Gemüsefantasie		15.00



## Insalate e Zuppe

### Insalate

<b>Insalata verde di stagione</b> Saisonal grüner Salat	7.00	10.00
<b>Cesar Salad</b> Insalata lattuga, petto di pollo, ceasar dressing, grana padano, crostini, bacon (200g) Blattsalat, Hähnchenbrust, Ceasar-Dressing, Grana Padano, Croutons, Speck		23.50
<b>Supplemento tonno e/o mozzarella</b> Ergänzen Sie Ihren Salat mit Thunfisch oder Mozzarella		3.50

### Zuppe

<b>Crema di lenticchie con luganighetta ticinese</b> Linsensuppe mit Tessiner Luganighetta		16.00
<b>Zuppa d'orz</b> Gerstensuppe		12.00
<b>Minestron ticines</b> Tessiner Minestrone		12.00



<b>Lasagna fatta in casa alla bolognese</b> Hausgemachte Bolognese Lasagne	18.50
<b>Gnocchi in salsa amalfitana</b> Amalfi Gnocchi	22.00
<b>Tagliatelle alla boscaiola</b> Tagliatelle nach Holzfällerart	23.50
<b>Raviö al ripieno di manzo servito su crema di büscion di mucca e salsa al prezzemolo</b> Raviö mit Rindfleischfüllung, serviert auf Büscion creme (Kuhmilchcreme) und Petersiliensauce	24.00
<b>Risotto allo zafferano con crema al formaggio dell'alpe</b> Safran-Risotto mit Bergkäsecreme	23.50

*\*Tutte le paste vengono fatte in casa*



<b>Paillard di vitello ai ferri con patate al forno e verdure miste di stagione</b> Gegrilltes Kalbspaillard serviert mit Ofenkartoffeln und gemischtem Gemüse der Saison	<b>38.00</b>
<b>Lombata di agnello al timo con patate al forno e fantasia di verdura</b> Thymian-Lammkarree serviert mit Bratkartoffeln und Gemüse	<b>45.00</b>
<b>Brasato alla ticinese con polenta e porro fritto</b> Rindsschmorbraten nach Tessiner Art mit Polenta und knusprigem Lauch	<b>26.50</b>
<b>«Orecchia di elefante» carne di maiale servito con patate fritte</b> Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites	<b>31.00</b>
<b>Filetto di luccioperca al burro e salvia su purea di patate dolci e fantasia di verdure</b> Zanderfilet an Butter und Salbei auf Süsskartoffelpüree und Gemüse	<b>38.00</b>



## Le proposte dei nostri pizzaiolo

<b>Strega</b> Pomodoro, mozzarella, pomodorini, rossi e gialli, capperi, ricotta e pepe Tomate, Mozzarella, Rote und gelbe Kirschtomate, Kapern, Sardellenfilets, Ricotta und Pfeffer	23.50
<b>Jimmy</b> Pomodoro, mozzarella, luganighetta ticinese, gorgonzola DOP, cipolle Tomate, Mozzarella, Tessiner Luganiga, Gorgonzola DOP, Zwiebeln	23.00
<b>Margherita</b> Pomodoro e mozzarella Tomate und Mozzarella	16.50
<b>Prosciutto</b> Pomodoro, mozzarella e prosciutto Tomate, Mozzarella und Schinken	18.50
<b>Prosciutto e funghi</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto e funghi Tomate, Mozzarella, Schinken und Champignons	19.50
<b>Tonno e cipolle</b> Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolle Tomate, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln	20.50
<b>Diavola</b> Pomodoro, mozzarella, salame piccante e peperoncino Tomate, Mozzarella, scharfe Salami und Chili	18.50
<b>Padrino</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto, gorgonzola Tomate, Mozzarella, Schinken und Gorgonzola	19.50



## Le proposte dei nostri pizzaiolo

<b>Quattro Stagioni</b>	20.50
<b>Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, peperoni e carciofi</b>	
Tomate, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocke und Paprika	
<b>Vegetariana</b>	21.50
<b>Pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, spinaci e peperoni</b>	
Tomate, Mozzarella, Zucchini, Aubergine, Spinat und Paprika	
<b>Italia</b>	19.50
<b>Pomodoro, mozzarella, mascarpone e rucola</b>	
Tomate, Mozzarella, Mascarpone und Rucola	
<b>Napoli</b>	19.50
<b>Pomodoro, mozzarella, acciughe e olive</b>	
Tomate, Mozzarella, Sardellen und Oliven	
<b>Calzone</b>	20.50
<b>Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi e uovo</b>	
Tomate, Mozzarella, Schinken, Pilze und Ei	
<b>Quattro formaggi</b>	19.50
<b>Pomodoro, mozzarella e selezione di formaggi</b>	
Tomate, Mozzarella und verschiedene Käsesorten	
<b>Carpaccio</b>	22.50
<b>Pomodoro, mozzarella, carpaccio di manzo, rucola e grana</b>	
Tomate, Mozzarella, Rindscarpaccio, Rucola und Grana Padano	
<b>Manca un ingrediente?   Fehlt Ihnen eine Zutat?</b>	
<b>Mascarpone</b>	2.00
<b>Rucola</b>	2.00
<b>Prosciutto crudo   Rohschinken</b>	4.00
<b>Salame   Salami</b>	3.00
<b>Mozzarella di bufala   Büffelmozzarella</b>	4.00
<b>Bresaola</b>	4.00
<b>Funghi porcini   Steinpilze</b>	4.00
<b>Pizza senza glutine   Glutenfreie Pizza</b>	+ 4.50
<b>Pizza integrale   Vollkorn Pizza</b>	+ 3.50



<b>Tiramisù «Al Giardinetto»</b> Tiramisù «Al Giardinetto»	10.00
<b>Tortino al cioccolato (attesa 13 minuti) con salsa ai lamponi e gelato al mango</b> Schokoladenkuchen (Zubereitungszeit etwa 13 Minuten) mit Himbeersauce und Mango Eis	13.00
<b>Torta alle pesche con pepite di cioccolato</b> Pfirsichkuchen mit Schokostückchen	10.00
<b>Crema catalana con composizione di frutta dallo chef</b> Katalanische Creme mit Fruchtkomposition des Küchenchefs	10.00
<b>Coppa «Bacio di Dama»</b> Panna al mascarpone e cioccolato al latte, biscotti alle mandorle Mascarponecreme und Milchsokolade, Mandelkekse.	11.00

 senza glutine / glutenfrei  vegan / vegan

**Origine di carne e pesce / Fleisch- und Fischherkunft:**

Manzo/Rind:	CH, PY, AU
Vitello/Kalb:	CH
Pollo/Poulet:	CH, IT, PL
Maiale/Schwein:	CH
Gamberoni/Riesenkrevetten:	VT
Polipo/Oktopus	FAO
Salmone/Lachs	VT

Tutti i prezzi sono in CHF e incl. IVA. Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.