



Tartare di manzo con toast e burrini (3a, 1a, 7a, 4a, 10a)
Rindstatar mit Toast und Butter

Small Klein	70 g	23.50
Medium Mittel	140 g	29.50
Big Gross	210 g	35.00

Affettato di salumi e formaggi regionali accompagnati da marmellata piccante, sott'aceti e noci (7a,8a) 26.00
Aufschnitt und Käse aus der Region, begleitet von pikanter Marmelade, Essig-Gemüse und Walnüssen

Carpaccio di manzo con rucola e scaglie di parmigiano 120 g 27.00
(3b, 7a, 10a,12a)
Rinds-Carpaccio mit Rucola und Parmesan Spänen

Roastbeef con salsa tartara e patate fritte (3a,10a) 120 g 30.00
Roastbeef mit Sauce Tartare und Pommes frites

Vitello tonnato con patate country (3a,10a,4a,12a) 120 g 28.00
Vitello Tonnato mit Country-Kartoffeln

Prosciutto crudo della valle di Blenio con melone 120 g 21.00
Rohschinken aus dem Bleniotal mit Melone



Al Giardinetto



Al Giardinetto Biasca



Insalata verde stagionale Grüner saisonaler Salat		7.00
Insalata mista Gemischter Salat	piccola	10.00
	grande	18.50
Insalata caprese (7a) Pomodoro, mozzarella di bufala e basilico Caprese-Salat Tomate, Büffelmozzarella und Basilikum		20.00
Supplemento tonno o mozzarella (4a, 7 a) Ergänzen Sie Ihren Salat mit Thunfisch oder Mozzarella		3.50
Salsa francese (7a,3a, 10a) Salsa italiana (10a, 12a)		



Salsa Pomodoro (1a) Tomatensauce	17.00
Salsa Bolognese (1a, 9a, 12b)	20.00
Aglione, olio e peperoncino (1a) Knoblauch, Öl und Chili	16.50
Tagliolini al pomodoro, burrata con parmigiano al basilico (1a, 7a, 3a) Tagliolini mit Tomaten, Burrata-Käse, Parmesan und Basilikum	22.00
Risotto allo zafferano con fragole al lime e menta (7a) Safran-Risotto mit Erdbeeren an Limette und Minze	23.00



Carne

Paillard di vitello alla griglia con patate country, verdure miste e burro café de Paris (7a, 10a) Gegrilltes Kalbspaillard serviert mit Country-Kartoffeln, Gemüse und Café de Paris Butter	150 g	38.00
«Orecchia di elefante» Impanata di maiale con patate fritte (3a, 1a) Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites	200 g	31.00
Entrecôte di manzo con pancetta e rosmarino su salsa alle mele con verdura e patate country (7a) Rinds Entrecôte mit Speck und Rosmarin auf Apfelsauce mit Gemüse und Country Potatoes	220g	43.00
Costata di manzo con verdure, patate country e salsa bernese (7a,3a,12a) Rumpsteak vom Rind serviert mit Gemüse, Country Kartoffeln und Sauce Béarnaise	400 g	59.50

Pesce

Filetti di San Pietro alle erbe aromatiche, burro e salvia su letto di spinaci e riso bianco (7a) St. Peter Fischfilet an Kräutern, Butter und Salbei auf einem Spinatbett und weissem Reis	250g	30.00
--	------	-------



Le proposte del pizzaiolo

Margherita (1a, 7 a) Pomodoro e mozzarella Tomate und Mozzarella	16.50
Prosciutto (1a, 7 a) Pomodoro, mozzarella e prosciutto Tomate, Mozzarella und Schinken	18.50
Prosciutto e funghi (1a, 7 a) Pomodoro, mozzarella, prosciutto e funghi Tomate, Mozzarella, Schinken und Champignons	19.50
Tonno e cipolle (1a, 7 a, 4a) Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolle Tomate, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln	20.50
Diavola (1a, 7 a) Pomodoro, mozzarella, salame piccante e peperoncino Tomate, Mozzarella, scharfe Salami und Chili	18.50
Padrino (1a, 7 a) Pomodoro, mozzarella, prosciutto, gorgonzola Tomate, Mozzarella, Schinken und Gorgonzola	19.50
Quattro Stagioni (1a, 7 a) Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, peperoni e carciofi Tomate, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocke und Paprika	20.50
Vegetariana (1a, 7 a) Pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, spinaci e peperoni Tomate, Mozzarella, Zucchini, Paprika, Aubergine und Spinat	21.50

Italia (1a, 7 a) Pomodoro, mozzarella, mascarpone e rucola Tomate, Mozzarella, Mascarpone und Rucola	19.50
Napoli (1a, 7 a, 4a) Pomodoro, mozzarella, acciughe e olive Tomate, Mozzarella, Sardellen und Oliven	17.50
Calzone (1a, 7 a, 3a) Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi e uovo Tomate, Mozzarella, Schinken, Pilze und Ei	20.50
Quattro formaggi (1a, 7 a) Pomodoro, mozzarella e selezione di formaggi Tomate, Mozzarella und verschiedene Käsesorten	19.50
Carpaccio (1a, 7 a, 3a) Pomodoro, mozzarella, carpaccio di manzo, rucola e grana Tomate, Mozzarella, Rindscarpaccio, Rucola und Grana Padano	22.50

Manca un ingrediente? | Fehlt Ihnen eine Zutat?

- Mascarpone	2.00
- Rucola Rucola	2.00
- Prosciutto crudo Rohschinken	4.00
- Salame Salami	3.00
- Mozzarella di bufala	4.00
- Bresaola	4.00
Pizza senza glutine Glutenfreie Pizza	4.50
Pizza integrale Vollkorn Pizza (1 a, 6b, 4b)	3.50



Tiramisù «Al Giardinetto» (1a,7a,3a) Tiramisù «Al Giardinetto»	10.00
Tortino al cioccolato (tempo di preparazione ca. 13 minuti) (1a,7a,3a,6b) con cuore fondente e pallina di gelato alla vaniglia Schokoladenkuchen (Zubereitungszeit etwa 13 Minuten) Mit weichem Kern und Vanille Glace	13.00
Semifreddo alle pesche e amaretto (7a,12a) Pfirsichparfait mit Amaretto	11.00
Panna cotta al mango con meringa (7a) Mango - Panna cotta mit Merengue	11.00
Torta di mele con gelato alla vaniglia (3a,7a,5a,8°,11a,12a) Apfelkuchen mit Vanille Glace	10.00

Allergeni e Provenienze

Per intolleranze o allergie rivolgersi al nostro personale.

Bei Allergie oder Unverträglichkeiten bitte wenden Sie sich an unser Personal.

GASTROTICINO
Federazione esercenti albergatori Ticino

RÉSERVE
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, Sojabohnen, Soy	6b Soia, Soja, Sojabohnen, 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/	PY/	AR
Pollo	IT/	CH/	PL
Vitello	CH		
Maiale	CH		
Toro	CH		
Struzzo	ZA		
Cavallo	AR		
San Pietro	FAO		

Tutti i prezzi si intendono in franchi svizzeri e includono l'IVA del 7,7%
Alle Preise verstehen sich in schweizer Franken und beinhalten die MwSt von 7,7%