



Grantagliere di salumi e formaggi locali con marmellate e gnocco fritto	28.00
Lokaler Rohschincken und Käseplatte mit Marmelade und Gnocco Fritto	
Vitello Tonnato con la sua salsa e capperi in fiore	24.00
Vitello Tonnato mit seiner Sauce und blühenden Kapern	
Bresaola di tonno alla catalana	20.00
Thunfisch-Bresaola nach katalanischer Art	
Caprese di bufala con coulis di pomodoro	22.00
Büffel-Caprese mit Tomatencoulis	
Roast beef con salsa tartara	25.00
Roastbeef mit Sauce Tartare	
Prosciutto crudo e melone	22.00
Rohschinken und Melone	



Insalate Antipasti caldi Zuppe

Insalate

- | | | |
|---|---|-------|
| 🍷 | Insalata verde di stagione
Saisonal grüner Salat | 8.00 |
| 🍷 | Insalata mista
Saisonal grüner Salat | 10.00 |
| | Caesar Salad
Insalata verde, petto di pollo grigliato, scaglie di grana, crostini, ceasar dressing
Grüner Salat, gegrillte Pouletbrust, Croutons, Parmesanspäne, Ceasar-Dressing | 21.00 |
| | Poke al salmone
Riso basmati, avocado, pomodorini cherry, ravanelli, edamame, salmone, alghe wakame, semi di sesamo
Basmati-Reis, Avocado, Kirschtomaten, Radieschen, Edamame, Lachs, Wakame-Algen, Sesamsamen | 19.00 |

Antipasti caldi e zuppe

- | | | |
|---|--|-------|
| 🍷 | Parmigiana di melanzana su crema di basilico e cialda croccante
Aubergine Parmigiana auf Basilikumcreme und knuspriger Parmesan-Waffel | 18.00 |
| 🍷 | Minestrone di verdure alla milanese
Die Mailänder Minestrone | 14.00 |
| 🍷 | Gazpacho con uovo CBT e vela di pane
Gazpacho mit CBT-Ei und Brot | 14.00 |



	Pacchero ai frutti di mare Pacchero mit Meeresfrüchte	24.00
	Spaghettone cacio e pepe con guanciale croccante Spaghettone cacio e pepe mit knusprigem Guanciale-Speck	21.00
🍽️	Reginetta al nero con seppia, stracciatella e uova di salmone Hausgemachte schwarze Pasta Reginetta mit Tintenfisch, Stracciatella und Lachsrogen	23.00
	Risotto alla milanese con il suo midollo Mailänder Risotto mit Knochenmark	21.00
🍽️	Tortello colorato alla Norma Farbiges Tortello alla Norma	20.00
	Linguine all'astice su piatto di pasta croccante con crema di datterino fresco e basilico Hummer-Linguine auf einem knusprigen Nudelteller mit frischer Dattel-Basilikum-Creme	35.00
	Risotto all ortica e gamberi Brennnessel-Risotto und Garnelen	22.00



Luganighetta di vitello 250 gr con rösti e verdure Kalbsbratwurst 250gr mit Rösti und Gemüse	32.00
Orecchia di elefante vestita e patate fritte Paniertes Schweinschnitzel mit Pommes-Frites	33.00
Cordon Bleu di maiale con patate fritte Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes-Frites	35.00
Filetto di manzo 200 gr al pepe verde, patate schiacciate e verdure Rinderfilet 200 gr mit grünem Pfeffer, Kartoffelpüree und Gemüse	42.00
Tagliata di manzo 200gr su letto di rucola con scaglie di grana padano e pomodori saltati servito con patate al forno Rinds-Tagliata 200gr auf Rucolasalat mit Granapadano und sautierten Tomaten, serviert mit gebackenen Kartoffeln	39.00
Racks d'agnello in crosta di erbe, patate novelle e verdura grigliata Lammracks in der Kräuterkruste, neue Kartoffeln und gegrilltes Gemüse	40.00
Fritto misto di mare con verdure croccanti, patatine fritte e salsa tartar Fritto misto Meeresfrüchte mit knusprigem Gemüse, Pommes frites und Sauce Tartar	38.00



Filetto di manzo svizzero 250 gr alla pioda con patate al forno	48.00
Schweizer Rinderfilet 250gr vom heissen Stein serviert mit Gemüse und Ofenkartoffeln	
Entrecôte di manzo svizzero 250 gr alla pioda con patate al forno	48.00
Entrecôte vom Schweizer Rind vom heissen Stein 250gr serviert mit Gemüse und Ofenkartoffeln	
Galletto alla pioda 550 gr con le sue salse curry e lime-aglio e zenzero-peperoni e menta con patate fritte	28.00
Poulet vom heissen Stein 550 gr mit seinen Saucen Curry und Limette - Knoblauch und Ingwer - Paprika und Minze	
Hamburger «Al Giardinetto» 170gr carne manzo svizzera servito con pomodoro, insalata, salsa bbq, cheddar, bacon e cipolla caramellata	25.00
Hamburger „Al Giardinetto“ 170 g Rindfleisch, serviert mit Tomate, Salat, BBQ-Sauce, Cheddar, Speck und karamellisierten Zwiebeln	
Beef-Steak tartare	35.00
Beefsteak-Tartar	
🌱 Beyond-meat Burger (pane alla barbabietola, insalata, beyond meat,maionese vegana,formaggio vegano,pomodoro confit)	25.00
Beyond-meat Burger (Rote-Bete-Brot, Salat, Beyond-Meat, vegane Mayonnaise, veganer Käse, Tomatenconfit)	



Le proposte del nostro pizzaiolo

Margherita Pomodoro e mozzarella Tomate und Mozzarella	15.00
Prosciutto cotto Pomodoro, mozzarella e prosciutto Tomate, Mozzarella und Schinken	17.00
Prosciutto e funghi Pomodoro, mozzarella, prosciutto e funghi Tomate, Mozzarella, Schinken und Champignons	18.00
Tonno e cipolle Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolle Tomate, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln	18.00
Diavola Pomodoro, mozzarella, salame piccante e peperoncino Tomate, Mozzarella, scharfe Salami und Chili	19.00
Padrino Pomodoro, mozzarella, prosciutto, gorgonzola Tomate, Mozzarella, Schinken und Gorgonzola	20.00
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, Aubergine, Spinat und Paprika	18.00
Italia Pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto crudo, rucola e pachino Tomate, Büffelmozzarella, Rohschinke, Rucola und Pachino	21.00
 Margherita vegana Veganer Pizza Margherita mit veganer Käse	14.00



Le proposte del nostro pizzaiolo

Pizza dalle Valli Prosciutto della Mesolcina leggermente affumicato, scaglie di Piora e ricotta di Biasca aromatizzata al Merlot Margherita mit leicht geräuchertem Mesolcina-Schinken, Piora-Käsespäne und Ricotta mit Merlot-Aroma aus Biasca	24.00
Napoli Pomodoro, mozzarella, acciughe e olive Tomate, Mozzarella, Sardellen und Oliven	16.00
Calzone Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi e uovo Tomate, Mozzarella, Schinken, Champignons und Ei	21.00
Quattro formaggi Pomodoro, mozzarella e selezione di formaggi Tomate, Mozzarella und Käseauswahl	20.00
Pizza frutti di mare con olio all'aglio e pomodori cherry Meeresfrüchtepizza mit Knoblauchöl und Kirschtomaten	23.00
Pizza carpaccio di manzo con rucola e scaglie di grana Pizza Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesanspänen	23.00
Pizza Tartufata Bufala affumicata in cottura, uovo cbt, prosciutto cotto grigliato, bufala e scaglie di tartufo Weisse Pizza, geräucherter Bufala, Ei, gegrillter Schinken, Büffel und Trüffelsplitter	19.50
Pizza Norvegese Salmone, cipolle, capperi Lachs, Zwiebeln, Kapern	20.00
Pizza pancetta e gorgonzola	19.00
Pizza Parmigiana Melanzane fritte , ricotta salata e cialda di Parmigiano e basilico Margherita, gebratene Auberginen, Parmigiano und Basilikum	22.00
Pizza Affumicata- scamorza, salsiccia e peperoni Scamorza, Wurst, Peperoni	20.00
Pizza marinata- pomodoro, aglio,origano Marinierte Pizza-Tomate, Knoblauch, Oregano	13.00



Cannolo siciliano scomposto Zerlegte sizilianische Cannolo	10.00
Tiramisù della tradizione al pistacchio Traditionelles Pistazien-Tiramisu	10.00
Babbà di nostra produzione alle fragole e all'ananas Hausgemachte Erdbeer- und Ananas Babbà	10.00
Creme brulè vegana Vegane Crème brulé	10.00
Tortino al cioccolato con cuore fondente e gelato Schokoladenkuchen mit einem Fondant-Herz und Glace	10.00
Millefoglie ai frutti estivi Millefeuille mit Sommerfrüchten	10.00



Gelati

Vaniglia/Cioccolato/Noce/Fragola/Limone	3.50
Uva/Albicoca/Pistaccio/Caramel/Mocca/Stracciatella	
Vanille/Schokolade/Nuss/Erdbeeren/Zitrone	
Trauben/Aprikose/Pistazie/Karamell/Kaffee/Stracciatella	

Sorbetto

Nocino	10.50
Nuss Glace mit Nocino	
Ticino	10.50
Traube Sorbet mit lokale Grappa	
Colonello	10.50
Zitron Sorbet mit Vodka	

Coppa

Fragolosa - fragola,vaniglia,panna montata, topping,crumble	12.00
Erdbeere,Vanille,Schlagsahne,Topping,Crumble	
Caffe`- vaniglia,caffe,caffe espresso,panna montata, topping,crumble	12.00
Vanille,Kaffee,Espresso,Schlagsahne,Topping,Crumble	
Baileys- cioccolato,stracciatella,crema al whisky, topping, panna montata,crumble	12.00
Schokolade,Stracciatella,Whiskysahne,Topping,Schlagsahne,Streusel	
Arachide- vaniglia,caramello salato,panna montata, topping, arachidi tostate	12.00
Vanille, gesalzenes Karamell, Schlagsahne, Topping geröstete Erdnüsse	
Coppa al Giardinetto- macedonia fresca con gelato	12.00
Coppa Danemark	12.00

 **senza glutine / glutenfrei**  **vegariano / vegetarisch**  **fatto in casa / hausgemacht**

Origine di carne e pesce / Fleisch- und Fischherkunft:

Manzo/Rind:	CH/NL
Vitello/Kalb:	CH
Pollo/Poulet:	CH
Maiale/Schwein:	CH
Tonno/Thunfisch:	FAO
Frutti di mare	ES/IT/FAO
Salmone/Lachs	NO
Cozze/Muscheln	ES
Agnello/Lamm	IR
Astice/Hummer	FAO
Pane/Brot	CH/Aryzta

Tutti i prezzi sono in CHF e incl. 8.1 IVA. Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8.1 MwSt.