



Tagliere di salumi con la formaggella dell Azienda Agricola Croce di Campo Blenio accompagnato con gnocco fritto	28.00
Plättli mit Trockenfleisch und Formaggella vom Bauernhof Croce di Campo, Blenio, dazu serviert mit frittiertem Gnocco	
Carpaccio di manzo con rucola, scaglie di grana e pomodorini	34.00
Rindercarpaccio mit Rucola, Grana-Padano-Spänen und Kirschtomaten	
Tartare di manzo con bocconcini di pan pizza e patatine fritte	
Rindertatar mit knusprigen Brotwürfeln und Pommes Frites	
100 g	28.00
200 g	40.00
Verdure grigliate con tomino alla griglia	23.00
Gegrilltes Gemüse mit gegrilltem Tomino	
Büscion di mucca servito su un letto di insalata mista accompagnato da pane Maggia tostato	14.00
Frisches Büscion Käse auf einem Bett aus gemischtem Salat, dazu getoastetes Maggia-Brot	



Insalate Zuppe Risotti

Insalate

- 🍷 **Insalata verde di stagione** 8.80
Saisonal grüner Salat

- 🍷 **Insalata mista** 11.80
Gemischter Salat

Insalata Caesar con gamberi

**Insalata Lollo verde e rossa, insalata Iceberg, gamberi,
scaglie di Grana Padano, crostini, pancetta croccante e salsa Caesar** 24.00
Lollo-Salat grün und rot, Iceberg Salat , Garnelen, Grana-Padano-Spänen, Crostini,
knuspriger Speck und Caesar-Dressing

Zuppe

Sapori del orto ticinese

**Zuppa stagionale con verdure fresche di stagione, erbe aromatiche
e un filo di olio extravergine d'oliva** 16.00
Feine saisonale Suppe mit Gemüse der Saison, aromatischen Kräutern und einem
Hauch Olivenöl

Risotti

Risotto al vino rosso con Merlot di Biasca e luganighetta 28.00
Risotto mit Merlot aus Biasca und Luganighetta-Wurst

Risotto allo zafferano 26.00
Cremiger Safran-Risotto



Primi piatti

***La tua pasta, la tua storia
La vera pasta fresca, dal tuo pastificio artigianale di fiducia.
Preparata con materie prime di qualità e ingredienti locali come il formaggio
Predasca della Valle di Blenio e il Pepe della Maggia, per un'autentica
tradizione italiana con identità svizzera..***

***La tua pasta preferita:
Lunga – Corta – Ripiena
Spaghetti, tagliatelle, penne, pappardelle o ravioli del Plin***



Scegli il tuo carattere

FRESCO

Al pomodoro e basilico 17.00

PICCANTE

All'arrabbiata – salsa di pomodori con peperoncino piccante,
aglio e prezzemolo 17.00

INTENSO

Alla carbonara – pancetta, uovo, Grana Padano 25.00

Al ragù di manzo – ragù di manzo cotto lentamente 24.00

CREMOSO

Nostrana - formaggio Predasca della Valle di Blenio (Azienda agricola Croce)
con pepe della Maggia e pancetta 27.00

Giardinetto – panna, demi-glace, zafferano, scaglie di Grana Padano 26.00

MEDITERRANEO

Vento di Mare – frutti di mare, gamberoni,
salsa di pomodoro, pomodorini 33.00



Deine Pasta, deine Geschichte

Echte frische Pasta aus deinem handwerklichen Pastificio des Vertrauens. Zubereitet mit hochwertigen Rohstoffen und regionalen Zutaten wie dem Predasca Käse aus dem Bleniotal und dem Pfeffer aus dem Maggiatal – für authentische italienische Tradition mit Schweizer Identität.

Deine Lieblingspasta:

Lang – Kurz – Gefüllt

Spaghetti, Tagliatelle, Penne, Pappardelle oder Ravioli del Plin



Wähle den Charakter

FRISCH

Tomate & Basilikum 17.00

SCHARF

All'arrabbiata – Tomatensauce mit scharfem Chili, Knoblauch und Petersilie 17.00

INTENSIV

Carbonara – Speck, Ei, Grana Padano Käse 25.00

Rinderragout – langsam geschmort 24.00

CREMIG

Nostrana – Predasca aus dem Bleniotal (Azienda agricola Croce) mit Pfeffer aus dem Maggiatal und Speck 27.00

Giardinetto – Rahm, Demi-Glace, Safran, Grana Padano 26.00

MEDITERRAN

Vento di Mare – Meeresfrüchte mit Riesengarnelen in Tomatensauce und Kirschtomaten 33.00



Brasato di manzo al vino rosso con polenta ticinese	39.00
Rinderschmorbraten in Rotwein, serviert mit cremiger Polenta	
Filetto di manzo 200 g alla pioda, servito con salsa olandese e burro Café de Paris, accompagnato da patatine fritte e verdure saltate	57.00
Zartes 200 g Rindsfilet auf dem heissen Stein, serviert mit knusprigen Pommes frites, feinem sautiertem Gemüse, dazu Sauce Hollandaise und Café de Paris-Butter	
Surf & Turf	
Filetto di manzo 200 g e 2 gamberoni, patate al forno e verdure saltate	63.00
200 g Rindsfilet und 2 Riesengarnelen, serviert mit Ofenkartoffeln und sautiertem Gemüse	
Entrecôte di manzo 200 g alla pioda, servito con salsa olandese e burro Café de Paris, accompagnato da patatine fritte e verdure grigliate	45.00
Rindsentrecôte 200g auf dem heissen Stein, serviert mit Sauce Hollandaise und Café de Paris-Butter, dazu Pommes frites und gegrilltem Gemüse	
Ossobuco di vitello con risotto allo zafferano	35.00
Kalbshaxe, langsam geschmort, serviert mit cremigem Safran-Risotto	
Tagliata di manzo 200 g con rucola, scaglie di parmigiano, pomodorini e patatine fritte	45.00
Rinds-Tagliata mit Rucola, Parmesanspäne, Cherrytomaten und Pommes Frites	
Branzino con risotto al pomodoro con erbette Provenzale	40.00
Wolfsbarsch mit Tomatenrisotto und provenzalischen Kräutern	
Hamburger Signature Al Giardinetto	28.00
Gegrillter Rindfleisch-Burger (180 g) mit Tomate, Salat, Cheddar, Bacon, Röstzwiebeln und BBQ-Sauce	



Le proposte del nostro pizzaiolo



Margherita 16.00
Pomodoro e mozzarella fior di latte
Tomate und Mozzarella fior di latte

Prosciutto cotto 19.00
Pomodoro, mozzarella fior di latte e prosciutto
Tomate, Mozzarella fior di latte und Schinken

Prosciutto e funghi 21.00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto e funghi
Tomate, Mozzarella fior di latte, Schinken und Champignons

Tonno e cipolle 20.00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, tonno e cipolle
Tomate, Mozzarella fior di latte, Thunfisch und Zwiebeln

Diavola 19.00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante
Tomate, Mozzarella fior di latte, scharfe Salami und Chili

Padrino 21.00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto, gorgonzola
Tomate, Mozzarella fior di latte, Schinken und Gorgonzola

Quattro Stagioni 22.00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto, funghi, peperoni,
carciofi e olive
Tomate, Mozzarella fior di latte, Schinken, Champignons, Artischocke,
Paprika und Oliven



Vegetariana 20.00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, zucchine, melanzane e peperoni
Tomate, Mozzarella fior di latte, Zucchini, Aubergine und Paprika

Italia 24.00
Pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto crudo, rucola e pomodorini
Tomate, Büffelmozzarella, Rohschinke, Rucola und Cherry Tomate



Le proposte del nostro pizzaiolo

Prosciutto e marscarpone	
Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto e marscarpone	21.00
Tomate, Mozzarella fior di latte, Schinken, Mascarpone	
Napoli	18.00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe e olive	
Tomate, Mozzarella fior di latte, Sardellen und Oliven	
Calzone	22.00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto, funghi e uovo	
Tomate, Mozzarella fior di latte, Schinken, Champignons und Ei	
Quattro formaggi	21.00
Pomodoro, mozzarella fior di latte e selezione di formaggi	
Tomate, Mozzarella fior di latte und Käseauswahl	
Carpaccio di manzo con rucola e scaglie di grana	24.00
Pizza Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesanspänen	
Americana	21.00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, wurstel, patate fritte	
Tomate, Mozzarella fior di latte, Würstel, Pommes Frites	
Norvegese	23.00
Salmone affumicato, cipolle, capperi e mozzarella fior di latte	
Lachs, Zwiebeln, Kapern und Mozzarella fior di latte	
Saporita	
Pomodoro, mozzarella fior di latte, cipolla e gorgonzola	21.00
Tomate, Mozzarella fior di latte, Zwiebel und Gorgonzola	



Torta morbida al cioccolato fatta in casa con gelato alla vaniglia
Hausgemachter weicher Schokoladenkuchen mit Vanilleglace

12.00



Tiramisù
Traditionelles Tiramisu

11.00



Panna cotta con salsa al caramello salato e meringa
Panna Cotta mit gesalzenem Karamellsauce und Meringue

11.00



Gelato Sorbetto Coppa

Gelati

Vaniglia/Cioccolato/Noce/Fragola/Limone	3.50
Uva/Albicocca/Mocca/Stracciatella	
Vanille/Schokolade/Nuss/Erdbeeren/Zitrone	
Trauben/AprikoseKaffee/Stracciatella	

Sorbetto

Essenza di albicocca	10.50
Aprikotsensorbet , serviert mit feiner Aprikosengrappa	
Ticino	10.50
Traube Sorbet mit lokale Grappa	
Colonello	10.50
Zitron Sorbet mit Vodka	

Coppa

Caffe- vaniglia, caffe, caffe espresso, panna montata, topping, crumble	12.00
Vanille,Kaffee,Espresso,Schlagsahne,Topping,Crumble	
Highlander- cioccolato, stracciatella, crema al whisky, topping, panna montata, crumble	12.00
Schokolade, Stracciatella, Whiskysahne, Topping, Schlagsahne, Streusel	
Castagnata- vaniglia, cioccolato, vermicelles, topping, panna montata, crumble	12.00
Castagnata	

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

Origine di carne e pesce / Fleisch- und Fischherkunft:

Manzo / Rind:	CH/PY/UY
Vitello / Kalb:	CH
Frutti di mare / Meeresfrüchte	ES/IT/FAO 37
Salmone / Lachs	NO
Cozze / Muscheln	ES
Gamberi	VN
Salumeria	IT/CH
Luganighetta	CH
Pane / Brot	CH Alle unsere Brot- und Backwaren stammen aus der Schweiz
Pasta fresca all'uovo / frische Eiernudeln	IT Maista

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