



Antipasti freddi:

	Allergeni	½ Porz.	CHF
Insalata di finocchi, arance, melograno con rosette di provola affumicata	7a, 12a		14.00
Tartare di manzo classico	3a, 10a, 12a	25.00	36.00
Salmone marinato agli agrumi e barbabietola, maionese alla senape antica e il suo caviale	3a, 4a, 10a, 12a	20.00	25.00

Antipasti caldi:

	Allergeni	½ Porz.	CHF
Carciofi spadellati, la sua crema, e cialda di parmigiano	3a, 7a, 9a		22.00
Scottata di Black Angus ai pepi con rucola e parmigiano	7a		25.00
Polpo in lenta cottura, vellutata di carote e spinacino saltato	7a, 9a, 14a		22.00

Paste e risotti:

	Allergeni	½ Porz.	CHF
Gnocchi di patate al burro e cime di rapa	1a, 7a	14.00	18.00
Garganelli ai carciofi, sbriciolata di luganighetta dell'ubriaco	1a, 3a, 7a, 12a	18.00	26.00
Tagliolini al nero di seppia in guazzetto e gambero di Mazara del Vallo	1a, 2a, 3a, 7a, 14a	20.00	28.00
Risotto Carnaroli, radicchio e Castelmagno (Min. 2 persone con attesa di 20 minuti)	7a, 12a		22.00

Tutta la pasta è cotta al momento per un'attesa dai 10 ai 20 minuti
Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato preventivamente abbattuto
Tutti i prezzi sono per persona e inclusi di IVA del 7.7%



Carne:	Allergeni	½ Porz.	CHF
Filetto di manzo Irlandese Cordon Rouge	6a, 7a, 12a		48.00
Lombata d'agnello al croccante di pistacchi e riduzione al Porto	6a, 7a, 8a, 12a		40.00
Filetto di vitello, pera glassata e composta di cipolle	7a, 12a		46.00
Filetto di manzo Chateaubriand, salsa Bernaise e salsa al Merlot	3a, 6a, 7a, 12a		54.00
Pesce:	Allergeni	½ Porz.	CHF
Trancio di luccio perca in crosta di sesamo	1a, 4a, 7a,		38.00
Gamberoni e capesante scottati al Brandy	2a, 7a, 12a, 14a		42.00
Zuppa di pesce alla marsigliese (scorfano, triglia, gamberi, rana pescatrice, cozze, vongole) Min. 2 persone	2a, 4a, 9a, 14a		46.00
Vegetariano e vegano:	Allergeni	½ Porz.	CHF
Gnocchi di patate e zafferano adagiati su crema di piselli	1a, 9a	16.00	22.00
Fusilli di lenticchie alla carbonara (vegana)			25.00
Hamburger vegano e maionese all'avocado (vegana)			25.00

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo
è stato preventivamente abbattuto



SPECIALITA' TICINESI

Antipasti freddi:

	Allergeni	½ Porz.	CHF
Prosciutto crudo ticinese, Azienda Scolari, Gudo	12a	18.00	25.00
Affettato misto ticinese con formaggio	7a, 12a	22.00	26.00

Paste e risotti:

	Allergeni	½ Porz.	CHF
Risotto Loto (terreni della Maggia) allo Zincarlin	7a, 12a		24.00
Gnocchi di patate con luganighetta ticinese, Azienda Scolari, Gudo	1a, 7a, 12a		20.00

Carne:

	Allergeni	½ Porz.	CHF
Stracotto di manzo alla birra Gottardo	1a, 6a, 7a, 8a, 9a, 12a		38.00
Ossobuco di vitello	1a, 6a, 7a, 8a, 9a, 12a		28.00

Formaggi Ticinesi:

Formaggella ticinese (<i>Azienda Togni Nante</i>)	7a		8.00
Formaggio dell'alpe (<i>Leventina</i>)	7a		8.00



MENU GASTRONOMICO

CHF 68.00

/ menu sono serviti per un minimo di 2 persone

Tartare di manzo classica

oppure

Salmonе marinato agli agrumi e barbabietola
con maionese alla senape antica e il suo caviale

Carciofi spadellati, la sua crema e cialda di parmigiano

Filetto di vitello, pera glassata e composta di cipolle

oppure

Trancio di luccio-perca in crosta di sesamo

Sorbetto della casa



Provenienza carne:

Manzo	Irlanda
Vitello	Svizzera
Agnello	Irlanda
Salumi	Svizzera

Provenienza pesce:

Luccioperca:	Estonia - Svizzera	Pesca a rete
Capesante:	USA	Allevamento
Gamberoni:	Vietnam	Pesca a rete
Salmone:	Scozia	Allevamento
Cozze:	Spagna - Italia	Allevamento
Vongole:	Italia	Allevamento
Scorfano:	Islanda	Pescato a rete
Triglia:	Francia - Olanda	Pescato a rete



I nostri principali fornitori:

Pane: Panetteria Peverelli SA, Bellinzona

Frutta e verdura: Azienda M. Krauss, Sant'Antonino
Tre Valli Frutta Sagl, Giubiasco

Latticini: Prodega SA, Quartino

Carne: Dubno AG, Hendschiken
Rapelli SA, Stabio Bellinzona
TiPesca SA, Sigerino

Pesce: TiPesca SA, Sigerino

Salumi: Azienda Agricola Scolari, Gudo
Rapelli SA, Stabio Bellinzona

Formaggi: Bernasconi SA, Cadempino