

Hors-d'œuvre:

	Allergènes	½ Porz.	CHF
Salade de fenouils, oranges, grenade avec morceaux de provola fumée	7a, 12a		14.00
Tartare de bœuf classique	3a, 10a, 12a	25.00	36.00
Saumon mariné aux agrumes et betteraves, mayonnaise à l'ancienne moutarde avec son caviar	3a, 4a, 10a, 12a	20.00	25.00

Hors-d'œuvre chaud:

	Allergènes	½ Porz.	CHF
Artichauts sautés, dans leur crème et gaufre de Parmesan	3a, 7a, 9a		22.00
Chevreuil de Black Angus aux poivrons avec croquette et Parmesan	7a		25.00
Poulpe, cuisson lente, crème de carottes et épinards sautés	7a, 9a, 14a		22.00

Pâtes et Risottos:

	Allergènes	½ Porz.	CHF
Gnocchi de pommes de terre et dessus de navet	1a, 7a	14.00	18.00
Garganelli aux artichauts, effrités de luganighetta du soûlard	1a, 3a, 7a, 12a	18.00	26.00
Tagliolini aux seiche noir à la nage et écrivisse de Mazara del Vallo	1a, 2a, 3a, 7a, 14a	20.00	28.00
Risotto Carnaroli chicorée et Castelmagno <i>(À partir de 2 personnes et temps d'attente de 20min)</i>	7a, 12a		22.00

Toutes les pâtes sont cuites à la minute; Temps d'attente de 10-20 Min.
 Le poisson cru a été préalablement placé dans la cellule de refroidissement rapide
 Tous les prix sont par personne et incl. TVA (7.7%)

Viande:

	Allergènes	½ Porz.	CHF
Filet de bœuf Irlandais Cordon Rouge	6a, 7a, 12a		48.00
Longe d'agneu au croquant de pistache et réduction au Porto	6a, 7a, 8a, 12a		40.00
Filet de veau, poire givrée et compote d'oignons	7a, 12a		46.00
Filet de bœuf Chateaubriand, sauce Bernoise et sauce Merlot (a partir de 2 personnes)	3a, 6a, 7a, 12a		54.00

Poisson:

	Allergènes	½ Porz.	CHF
Tranche de sandre en croûte de sésame	1a, 4a, 7a		38.00
Gambas et coquille Saint Jaques ébouillantée au Brandy	2a, 7a, 12a, 14a		42.00
Soupe de poisson marseillaise (rascasse, mullet, gambas, lotte, moules, palourdes) (a partir de 2 personnes)	2a, 4a, 9a, 14a		46.00

Végétarien et végétalien:

	Allergènes	½ Porz.	CHF
Gnocchi de pommes de terre et safran sur crème de pois	1a, 9a	16.00	22.00
Fusilli aux lentilles à la carbonara <i>(végétalien)</i>			25.00
Burger végétalien avec mayonnaise au avocat <i>(végétalien)</i>			25.00



SPÉCIALITÉS TESSINOISES

Hors- d'œuvre:

	Allergènes	½ Porz.	CHF
Jambon cru tessinois - azienda Scolari, Gudo		12a	18.00 25.00
Assiette mixte tessinoise avec fromage		7a, 12a	22.00 26.00

Pâtes et Risottos:

	Allergènes	½ Porz.	CHF
Risotto Loto (terreni alla Maggia) au Zincarlin		7a, 12a	24.00
Gnocchi de pomme-de-terre avec luganighetta du terroir, azienda Scolari, Gudo		1a, 7a, 12a	20.00

Viande:

	Allergènes	½ Porz.	CHF
Daube de boeuf à la bière « Gottardo »		1a, 6a, 7a, 8a, 9a, 12a	38.00
Ossobuco de veau		1a, 6a, 7a, 8a, 9a, 12a	28.00

Fromages Tessinois :

Fromage de vache (Azienda Togni Nante)		7a	8.00
Fromage de l'Alpe (Leventina)		7a	8.00



MENU GASTRONOMIQUE

CHF 68.00

À partir de 2 personnes

Tartare de bœuf classique

OU

Saumon mariné aux agrumes et betteraves, mayonnaise à l'ancienne moutarde avec son caviar

Artichauts sautés, dans leur crème et gaufre de Parmesan

Filet de Veau, poire givrée et compote d'oignons

OU

Tranche de sandre en croûte de sésame

Sorbet maison



Origine de la viande:

Boeuf	Irlande
Veau	Suisse
Agneau	Irlande
Charcuterie	Suisse

Origine du poisson:

Sandre:	Estonie - Suisse	Pêche au filet
Coquilles Saint Jaques:	USA	Élevage
Gambas:	Vietnam	Pêche au filet
Saumon:	Écosse	Élevage
Moules:	Espagne - Italie	Élevage
Palourdes:	Italie	Élevage
Rascasse:	Islande	Pêche au filet
Mulet:	France - Pays bas	Pêche au filet



Nos principaux fournisseurs:

Pain: Boulangerie Peverelli SA, Bellinzona

Fruits et légumes: Maison M. Krauss, Sant'Antonino
Tre Valli Frutta Sagl, Giubiasco

Produits laitiers: Prodega SA, Quartino

Viande: Dubno AG, Hendschiken
Rapelli SA, Stabio Bellinzona
TiPesca SA, Sigirino

Poisson: TiPesca SA, Sigirino

Charcuterie: Maison Agricola Scolari, Gudo
Rapelli SA, Stabio Bellinzona

Fromage: Bernasconi SA, Cadempino