

# Gusta

## LA PRIMAVERA



Crema di asparagi verdi 14.--  
Spargelcremesuppe

Insalata di asparagi e gamberetti 24.--  
profumati all'arancia con maionese al Wasabi  
Nach Orangen duftender Spargel -und Garnelensalat  
mit Wasabi-Mayonnaise

Asparagi verdi alla parmigiana ½ 17.50 / 21.--  
Grüne Spargeln mit Parmesan

Asparagi verdi alla milanese ½ 19.-- / 22.50  
Grüne Spargeln nach mailänder Art (mit Spiegelei)

Ravioli agli asparagi gratinati 24.--  
Überbackene Spargelravioli

Trofie al ragù di mare rosso 28.--  
con gallinella, orata, polpo, gamberoni  
Trofie mit Meeresfrüchteragout  
Knurrhahn, Goldbrasse, Krake, Riesengarnellen

♥ Tortiglioni con luganighetta in umido 23.--  
Tortiglioni (Teigware) mit geschmorter luganighetta  
(typische tessiner Wurst)

Hamburger di Manzo primaverile 28.--  
con pomodoro, carciofi, cetriolo,  
maionese agli asparagi e patate fritte  
Rindshamburger (250 gr)  
mit Tomate, Artischocken, Gurke  
Spargelmayonnaise und Pommes frites

## Pizza


### carpaccio di manzo e asparagi

pomodoro, mozzarella, carpaccio di manzo,  
asparagi e scaglie di parmigiano 25.--  
Tomaten, Mozzarella, Rindercarpaccio,  
Spargel, Parmesanspäne

*con noi!*



# Insalata

Insalata verde Grüner Salat	8.--
Insalata mista Gemischter Salat	9.80
 Insalata di cicoria con cipolle rosse Tessiner Blattsalat mit roten Zwiebeln	8.80
Insalata di pomodori e cipolle rosse Tomatensalat mit Zwiebeln	9.80
Insalata di rucola con mele, scaglie di grana, noci caramellate Rucolasalat mit Äpfeln, karamellisierten Walnüssen und Grana	15.--
"La Golosona" grande insalata mista con tonno, olive e cipolle rosse Grosser gemischter Salat mit Thunfisch, Oliven und Zwiebeln	19.50
Insalata caprese con mozzarella di bufala Tomatensalat und Büffelmozzarella	19.--
Insalata di stagione con bocconcini di pollo Saison Salat mit Hühnerbruststreifen	23.50


# Minestra

 Minestrone ticinese Tessiner Gemüsesuppe	14.--
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

# Antipasti

Bruschetta al pomodoro Bruschetta mit Tomaten	14.--
 Pan e Salam Tessiner Schweinsalami	9.--
"La Finocchiara" lamelle di finocchio con scaglie di grana e olio d'oliva Finocchiara, fein geschnittener Fenchel mit gehobeltem Grana und Olivenöl	14.--
Carpaccio di zucchine con rucola, rapanelli, olio di oliva e menta Zucchini-Carpaccio mit Rucola, Radieschen, Olivenöl und Minze	16.--
Tomino tiepido con verdure grigliate marinate all'olio d'oliva Lauwarmer Tominokäse mit gegrillten im Olivenöl marinierten Gemüse	18.--
Tartare di manzo (70g) Kleines Rindstatar	18.50
Carpaccio di Bresaola con gocce di olio tartufato, rucola e pomodorini cherry Bresaola Carpaccio mit Trüffelöl beträufelt, Rucola und Kirschtomaten	23.50
Tentacolo di polpo su letto di crema di patate profumate allo zenzero Tintenfischtentakel auf Kartoffel-Ingwer-Creme	23.--

# Pasta e risotto

Spaghetti al pomodoro e basilico Spaghetti an Tomatensauce mit Basilikum	16.50
Penne all'arrabbiata Penne all'arrabbiata (mit scharfer Chilisauce)	17.--
Spaghetti alla carbonara con pancetta nostrana e pepe Vallemaggia Spaghetti carbonara mit einheimischen Speck und Pfeffer Vallemaggia	21.--
 Risotto ai funghi porcini Steinpilzrisotto	21.--
Ravioli al limone con salsa al formaggio di capra e pepe della Vallemaggia Zitronen-Ravioli an Ziegenkäse-Sauce und Pfeffer aus dem Maggiatal	24.--
Gnocchi Gabietta fatti in casa salsa di pomodoro, pancetta, funghi porcini, panna e parmigiano Hausgemachte Gnocchi Gabietta mit Tomaten, Speck, Steinpilze, Rahm und Parmesan	24.50
Lasagne di carne Hausgemachte Lasagne	19.50

Riduzione Fr. 3.— per le mezze porzioni  
Lasagne e risotto solo porzioni intere.  
Für halbe Portionen, Fr. 3.— Ermässigung.  
Ausgeschlossen Lasagne und Risotto.

# Secondi di carne

Tartare di manzo (140g) 29.--  
Rindstatar mit Toast und Butter Jumbo (280g) 39.--

Piccata di vitello alla milanese con spaghetti al pomodoro 37.--  
Kalbs-Piccata nach mailänder Art mit Spaghetti an Tomatensauce

♥ Coniglio alla cacciatora con polenta arrostita 30.--  
Kaninchen nach Jäger-Art mit gebratener Polenta

♥ Ossobuco di vitello alla ticinese con risotto ai funghi porcini 35.--  
Kalbshaxe mit Steinpilzrisotto

♥ Trippa in umido con patate bollite 24.--  
Gedünsteter Rindskutteln mit Salzkartoffel

Saltimbocca di maiale alla Emma con coppa,  
capperi e gnocchi allo zafferano 35.--  
Schweins-Saltimbocca mit Coppa, Kapern Emma Art  
und Safran-Gnocchi

Filetto di manzo alla griglia con burro alle erbe e patate fritte 45.--  
Gegrilltes Rinderfilet mit Kräuterbutter und Pommes frites

Filetto di manzo con salsa ai 2 pepi,  
patate al rosmarino e verdura 47.--  
Rinderfilet mit zweierlei Pfeffersauce,  
Rosmarinkartoffeln und Gemüse

Bocconcini di filetto di manzo  
al curry rosso thailandese piccante con timballo di riso basmati 42.--  
Häppchen von Rinderfilet  
an rotem Thai-Curry (scharf) und Basmati-Reis

Scaloppa di maiale impanata con patate fritte 26.--  
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites

Pollo al cestello con salsa della casa e patate fritte 27.--  
Poulet im Körbli mit Pommes frites und hausgemachter Sauce  
supplemento per salsa piccante Fr. 1.--  
mit scharfer Sauce Aufschlag Fr. 1.--

# Secondi di lago e mare

Fritto misto di pesce d'acqua dolce  
con salsa tartara, salsa all'aglio e patate fritte 30.--  
trota, coregone, trota salmonata e pescato del giorno  
Gemischte Süßwasser-Fischfritüre im Körbli  
(Forelle, Felchen, Lachsforelle)  
mit Tatar -und Knoblauchsauce und Pommes frites

Filetti di pesce persico al burro e salvia  
con patate bollite, verdure e salsa tartara 32.--  
Gebratene Eglifilets an Salbeibutter  
mit Kartoffeln, Gemüse und Tatarsauce

Gamberoni Black Tiger sfumati al Gin Bisbino,  
salsa al lime e riso basmati 43.--  
Riesengarnelen geschält mit einem Hauch von Gin Bisbino  
und Limettensauce mit Basmati-Reis

Filetti di branzino profumati al timo  
con pomodorini, olive e verdure grigliate 38.--  
Nach Thymian duftender Wolfsbarschfilet  
mit Kirschtomaten, Oliven und gegrilltem Gemüse

Supplemento per risotto in sostituzione del contorno: Fr. 4.—  
Zuschlag Fr. 4.— für Risotto als Beilage.

Dettagli sulle sostanze che possono provocare allergie o altre reazioni  
indesiderate sono ottenibili dal personale.  
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen  
auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

Prezzi in franchi svizzeri e IVA 7.7% inclusa