

Piatti freddi: Salametto		9.-
Affettato misto - Tessinerteller		22.-
Prosciutto crudo - Rohschinken		23.-
Carne secca - Trockenfleisch		23.-

Primi piatti: Minestrone - Gemüsesuppe		10.-
Spaghetti al pomodoro - mit Tomatensauce	8.50	14.-
Spaghetti al pesto - mit Basilikumpesto	11.-	18.-
Penne alla bolognese - mit Hackfleischsauce	9.50	15.50
Lasagne		18.50
Risotto ai funghi - mit Pilzen		19.-
Gnocchi al pomodoro - mit Tomatensauce		17.50
Gnocchi panna e funghi - mit Pilzen und Rahm		19.50

Le carni: Luganighetta		22.-
Bistecca di manzo - Rindersteak		25.-
Entrecôte di manzo		37.-
Filetto di manzo - Rinderfilet		39.50
Paillard di vitello - Kalbspaillard		37.-
Filetto di cavallo - Pferdefilet		35.-
Piatti guarniti con patate e legumi - garniert mit Kartoffeln und Gemüse		

Costine con patate: Da aprile a settembre tutte le sere, il weekend anche a mezzogiorno 24.-

Proposte: Polenta e brasato - mit Rindsbraten		29.-
Polenta e funghi - mit Pilzen		27.-
Polenta e ossobuco di vitello - mit Kalbshaxe		30.-
Piccata di vitello alla milanese con spaghetti al pomodoro		28.-
Con risotto ai funghi - mit Risotto mit Pilzen	Suppl.	3.-

Piatti vegetariani: Polenta e gorgonzola		15.50
Polenta e formaggio dell'alpe - mit Alpkäse		16.50
Lasagne vegetariane - Vegetarische Lasagne		18.50
Melanzane alla parmigiana - Aubergine gratiniert		18.50
Piatto di verdure grigliate - gegrilltes Gemüse		15.-

Insalate: Insalata verde - grüner Salat		6.50
Insalata cicoria - grüner Tessiner Salat		8.50
Insalata mista o pomodoro - gemischter Salat/ Tomaten		8.50
Mozzarella e pomodoro - Mozzarella mit Tomaten		15.50
Insalata "Mai Morire" - Haussalat		15.50

Formaggi: Formaggino o büscion di capra		8.50
Formaggella		8.50
Formaggio dell'alpe - Alpkäse		10.-
Formaggio misto - Käseteller		22.-

Per bambini: Impanata con patate fritte - Kinderschnitzel mit Pommes 12.-