

***LE INSALATE***  
**SALAT**

*Insalata dal buffet* 9.00  
Salat aus dem Buffet

***LE MINESTRE e GLI ANTIPASTI***  
**SUPPEN und VORSPEISEN**

*Minestrone ticinese* 11.50  
Tessinner Gemüsesuppe

*Minestrone di trippa* 14.50  
Tessiner Gemüsesuppe mit Kutteln

*Minestra di zucca* 12.00  
Kürbi suppe

*Trippa in umido* 14.50  
Kütteln

*Lumache* 6 pz 12 pz 11.50 18.50  
Schnecken

**GNOCCHI e I RISOTTI**  
**KARTOFFELN-GNOCCHI, HAUSGEMACHT NUDELN UND RISOTTO**

*Gnocchi fatti in casa al pomodoro* 18.00  
*Kartoffelgnocchi mit Tomatensauce*

*Gnocchi fatti in casa al gorgonzola* 19.50  
*Kartoffelgnocchi mit Gorgonzolasauce*

*Casoncelli al prosciutto di praga e scamorza* 19.50  
*Al burro e salvia*

*Risotto alla moda vecchia con funghi porcini* 19.00  
*Risotto mit Steinpilzen*

**LE PASTE DI GRANO DURO**  
**TEIGWAREN**

*Linguine alla carbonara* 18.50

*Linguine alle vongole mit Venusmuscheln* 19.00

*Linguine allo scoglio mit Meefruchte* 28.00

*Penne alla fiesolana* 18.00  
( speck salsa pomodoro panna Cognac )  
( Speck Tomatensauce Rahm Cognac )

*Tagliatelle ai funghi porcini* 24.00  
*Nudeln mit Steinpilzen*

**LE SPECIALITÀ DI CARNI ANCHE ALLA GRIGLIA**  
**FLEISCHSPEZIALITETEN AUCH AM GRILL**

**VITELLO - KALBS**

*Fegato di vitello alla veneziana*      *con riso al burro*      30.00  
*Kalbsleber nach Venediger Art*      *mit Butter Reis*

*Sminuzzato di vitello*      *con riso al burro*      28.00  
*Kalbsgeschnetzeltes*      *mit Butter Reis*

**MANZO - RIND**

*Filetto di manzo*      *patate saltate o riso al burro e legumi di stagione* 38.00  
*Rindsfilet*      *mit Bratkartoffeln oder Butterreis und Saisongemüsen*

*Entrecôte di manzo*      *patate saltate o riso al burro e legumi di stagione* 32.00  
*Rindsentrecôte*      *mit Bratkartoffeln oder Butterreis und Saisongemüsen*

*Tartare fatto al tavolo*      *servito con toast e burro*      32.00  
*Rindstartare vorbereitet am Tisch*      *serviert mit Toast und Butter*

**POLLO - POULET**

*Ali di pollo al cestello salsa al burro aromatico e patate fritte*      24.00  
*Poulet Flügel*      *mit aromatische Buttersauce und Pommes*

**LE SPECIALITÀ DI CARNI**  
**FLEISCHSPEZIALITETEN**

**MAIALE - SCHWEIN**

<i>Cordon bleu di maiale patate saltate legumi di stagione</i> Schweins Cordon-bleu	<i>Bratkartoffeln und Saisongemüsen</i>	30.00
<i>Puntine di maiale</i> Schweinsrippli	<i>con patate fritte o insalata mista</i> Bratkartoffeln oder gemischter Salat	30.00
<i>Scaloppina di maiale al marsala con risotto ai funghi</i> Schweinsplätzli am Marsalasaucce mit Steinpilze Risotto		28.00
<i>Supplemento risotto ai funghi</i> Ergänzung mit Steinpilzen Risotto		6.00

**PESCE DI LAGO E DI MARE**  
**FISCH VOM MEER UND SEE**

<i>Code di gamberoni alla griglia</i> Garnelenschwänzen am grill	<i>con riso al burro</i> mit Butter Reis	34.00
<i>Fritto misto di mare</i>	<i>con patate fritte</i>	34.00
<i>Filetto di pesce persico burro e salvia</i> Egli Filet am Butter und Salbei	<i>con riso al burro</i> mit Butter Reis	34.00

## **LA POLENTA**

### **POLENTA**

*Polenta concia gratinata al gorgonzola con pomodoro* 16.00  
*Polenta concia gratiniert mit gorgonzola und Tomaten sauce*

*Polenta e funghi* 26.00  
*Polenta mit Steinpilzen*

*Polenta e spezzatino di manzo* 24.00  
*Polenta Rindsvoressen*

*Polenta e il brasato della nonna al Merlot* 28.00  
*Polenta mit Grosi's Rindsschmorbtaten*

*Polenta e ossibuchi di maiale al forno* 24.00  
*Polenta mit Schweins Haxen*

### **PER I NOSTRI PICCOLI CLIENTI**

### **FUR UNSERE KLEINE GÄSTE**

*Gnocchi fatti in casa al pomodoro* 12.00  
*Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Tomatensauce*

*Chicken nuggets e patate fritte* 12.00  
*Chicken Nuggets mit Pommes*

### **I FORMAGGI**

### **KÄSE**

*Porzione di formaggio* s.q.  
*Portion Käse*

## **SELVAGGINA WILD**

*Tagliatelle al ragù di selvaggina* 22.00

*Entrecote di cervo flambato al cognac* 36.00  
*Salsa ai porcini e panna con i suoi contorni autunnali*  
*Spaetzli casalinghi, broccoletti, marroni glassati e cavolo rosso*

*Salmi di cervo*  
*con spaetzli casalinghi o polenta*  
*broccoletti, marroni glassati e cavolo rosso* 25.00

### **SU RISERVAZIONE:**

*Sella di capriolo con salsa ai porcini* p.p. 46.00  
*spaetzli casalinghi, broccoletti, cavolo rosso*  
*e marroni glassati*

### **DESSERT AUTUNNALI**

*Vermicelles con meringa e panna* 9.50

*Semifreddo alle castagne con salsa al cioccolato scuro* 12.00