

ANTIPASTI / VORSPEISEN

Scodella d'insalata verde 

Grüne Blatt Salat Bowl

con salsa francese o italiana

mit hausgemachter French oder Italien Dressing

10

Scodella d'insalata mista 

Bunt gemischte Salat Bowl

con salsa francese o italiana

mit hausgemachter French oder Italien Dressing

13

Formaggio di capra ticinese 

Frischer Ziegenkäse aus der Region

con carote marinate al miele-rosmarino, olive Taggiasche
e pane nero multicereali

*an marinierten Karotten, Rosmarin-Honig,
Oliven, auf einem Mehrkorn-Brot*

19

Tartar di manzo della Valle Verzasca

Tatar vom Edel-Rind aus dem Verzascatal

con scaglie di formaggio di Belp e pane tostato della Vallemaggia
mit gehobelter Belperknolle und geröstetem Brot

70gr / 140gr

21 / 33

Burrata 

Feiner italienischer Burrata

con tris di pomodorini e basilico

mit drei farbigen marinierten Tomaten, an frischem Basilikum

19

Bruschetta con pomodorini e basilico fresco 

Geröstete Brotscheibe mit Tomaten und frischem Basilikum

11

PASTA / RISOTTO

	½ / 1/1
Padella dello Chef <i>Padella dello Chef</i>	26 / 34
spaghetti con salsa piccante al pomodoro e gamberoni <i>Spaghetti an pfiffiger Tomatensauce und Riesengarnelen serviert im Gusspfännchen</i>	
Spaghetti alle vongole <i>Spaghetti-Vongole</i>	24 / 33
tipica specialità italiana, con aglio e spezie fresche <i>nach typischer italienischer Art mit Knoblauch und gartenfrischen Kräutern</i>	
Ravioli fatti a mano 	23 / 27
<i>Hausgemachte Teigtaschen</i> ripieni di spinaci e burrata con salsa alla salvia <i>gefüllt mit Spinat und Burrata an Salbei-Butter</i>	
Risotto ai finferli 	21 / 26
<i>Risotto mit Pfifferlingen</i> con formaggio di capra regionale <i>mit Ziegenkäse aus der Region</i>	
Tortellacci fatti a mano <i>Handgemachte Tortellacci</i>	24 / 29
ripieni di ricotta e spinaci con pancetta e salsa all'aglio <i>Gefüllt mit Ricotta und Spinat, an Speck-Knoblauch Rahmsauce</i>	

LAGO E MARE / AUS SEE UND MEER

Fish&Cips „Arancio“ **33**
Frittura di pesce persico con patate fritte e salsa all'erba cipollina
Egliknusperli mit Pommes frites und hausgemachter Knoblauch-Schnittlauch Dip

Gamberoni
Königsriesengarnelen **41**
su pot-pourri di verdure fresche di mercato
auf marktfrischem Gemüse-Potpurri

Filetto di coregone del Lago Maggiore
Felchenfilet aus dem Lago Maggiore **38**
con burro di mandorle su pot-pourri di verdure fresche e risotto allo zafferano
mit Mandel-Butter, auf marktfrischem Gemüse-Potpourri und Safranrisotto

per 2 persone su ordinazione / auf Vorbestellung ab 2 Personen

Branzino al forno in crosta di sale
Ganzer Wolfsbarsch in der Salzkruste aus dem Ofen **56 /p.P.**
ripieno alle erbe, limone, con verdure e spinaci, patate al rosmarino,
con burro alle erbe
gefüllt mit frischen Kräutern, Zitrone
dazu Gemüse und Blattspinat und Rosmarinkartoffeln an Café de Paris-Butter
(ca. 40 min)

SPECIALITA' DELLA CASA / HAUSSPEZIALITÄTEN

Cordon bleu di vitello "Arancio" 44
Cordon bleu vom Kalb "Arancio"
ripieno di pomodori, gorgonzola e prosciutto cotto
guarnito con patate fritte e verdure fresche
gefüllt mit Tomaten und Gorgonzola
garniert mit Pommes frites und Gemüse vom Markt

La Marmitta ticinese / a partire da 2 persone 40 / p.P.
Feine Kalbspiccata mit klassischer Beilage / ab 2 Personen
piccata di vitello con risotto allo zafferano e finferli
servite nella marmitta ticinese
mit Safranrisotto und Pfifferlingen, serviert im Tessiner Topf

DA CAPO SPECIALE

Filetto di manzo su pioda calda
Rindsfilet auf dem heissen Stein
servite con 2 salse fatte in casa, burro alle erbe e patate fritte
serviert mit 2 hausgemachten Dips, Kräuterbutter und Pommes frites

small	120 g	38
medium	180 g	47
large	250 g	58

Tomahawk di manzo per 2 persone / 1000 gr 108
Rinds-Tomahawk für 2 Personen / 1000 g
servite con verdure, patate fritte, 2 salse fatte in casa e burro alle erbe
serviert mit Gemüse vom Markt, Pommes frites und mit 2 hausgemachten Dips und Kräuterbutter

da 2 persone su ordinazione / ab 2 Personen auf Vorbestellung

Chateaubriand, filetto di manzo Angus svizzero 500 g 64 / p.P.
Chateaubriand vom Schweizer Angus-Rind 500 g
Servite con verdure, spinaci e patatine fritte
con burro alle erbe fatto in casa, e salsa bernese
serviert mit Gemüse, Spinat und Pommes frites
an hausgemachter Kräuterbutter und Bernaise-Sauce


I DOLCI DELLA CASA / DESSERT

Tortino al cioccolato con cuore cremoso (min.12min) <i>Warmer Schokoladenkuchen</i>	15
con violette candite, frutti di bosco freschi e gelato alla vaniglia mit kandierten Veilchen, frischen Beeren und Vanilleeis	
Semifreddo al mango <i>Parfait von der Mangofrucht</i>	16
con croccante alla nocciola e more fresche <i>an Haselnusskrokant und frischen Brombeeren</i>	
Mini dolce del giorno <i>Kleine Spezialitäten Desserts nach Tagesauswahl</i>	8
Affogato al caffè Gelato alla vaniglia con caffè <i>Tässchen Kaffee mit Kugel Vanilleglace</i>	8

CARTA DIE GELATI / MÖVENPICK EIS KARTE

A SCELTA DALLA NOSTRA CARTA DEI GELATI
FÜR EISSPEZIALITÄTEN WÄHLEN SIE AUS UNSERER EISKARTE

FORMAGGI / KÄSE

Formaggio dell'alpe della regione "Arancio"  <i>Alpkäse aus der Region "Arancio"</i>	19
con pane alla frutta e mostarda di fichi del Ticino e pepe della Vallemaggia <i>mit Früchtnbrot und Tessiner Feigensenf und Pfeffer aus dem Maggiatal</i>	

Dichiarazione ed origine di carne e pesce

Deklaration und Herkunft von Fleisch und Fisch

Vitello / Kalb / <i>veal</i>	Schweiz
Manzo / Rind / <i>beef</i>	Schweiz, Australia, Irland
Salumi / Wurstwaren / <i>sausages</i>	Schweiz, Deutschland, Italien
Fleischerzeugnisse / <i>meat products</i>	Schweiz, Italien
Pollame / Geflügel / <i>poultry</i>	Schweiz
Coregone / Felchen	Schweiz
Persico / Egli	Schweiz
Vongole / <i>Vongole</i>	Italien
Gamberi giganti / Riesenkrevette / <i>giant shrimp</i>	Vietnam

piatti vegetariani / *Vegetarische Gerichte*



Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive 7,7% MwSt. und Service

All prices are in Swiss francs, 7,7% VAT and service included

Tutti i prezzi in franchi svizzeri, IVA inclusa

Alle Speisen können Spuren von Krustentieren, Schalentieren, Gluten, Laktose, Nüssen enthalten

Tutte le pietanze possono contenere tracce di crostacei, gamberi, glutine, lattosio e noci