








Il marchio Fait Maison viene assegnato ai ristoranti i cui piatti sono preparati interamente o in gran parte nelle proprie cucine. Promuove la competenza gastronomica svizzera rispondendo al desiderio di trasparenza dei consumatori. Lotta contro la standardizzazione dei gusti e incoraggia la prossimità, la sostenibilità e la stagionalità. I piatti di questo menu sono preparati localmente con prodotti crudi e tradizionali in linea con i criteri del marchio Fait Maison, ad eccezione del "roux bianco" talvolta utilizzato nelle salse, che non soddisfa i criteri di Fait Maison.

Das Label Fait Maison zeichnet Restaurants aus, deren Gerichte vollständig oder zum größten Teil in der eigenen Küche zubereitet werden. Es wertet das gastronomische Know-how der Schweiz auf, indem es dem Wunsch der Verbraucher nach Transparenz entgegenkommt. Es wirkt der Standardisierung des Geschmacks entgegen und fördert Nähe, Nachhaltigkeit und Saisonalität. Die Gerichte auf dieser Karte werden lokal aus rohen und traditionellen Produkten nach den Kriterien des Fait Maison-Labels zubereitet, mit Ausnahme des manchmal in Saucen verwendeten „roux blanc“, der nicht den Fait Maison-Kriterien entspricht.

Antipasti

 Carta vegetariana su richiesta/Vegetarisches Menü auf Nachfrage

- Foie gras - terrina di fegato d'oca con spicchi di mela tiepidi caramellati. 31
Foie gras - Gänseleberterrinen mit warmen karamellisierten Apfelspalten
Vino dolce consigliato / Empfohlener Süsswein: Jurançon AOC (Petit Manseng) – CHF 10.50 al bicchiere / Pro Glas
- Gamberi rossi selvatici leggermente scottati, tartare di barbabietola e avocado.  36
Vinaigrette al mango.
Rote Garnelen aus Wildfang, Tatar aus roten Rüben und Avocado. Mango-Vinaigrette
- Tartare di manzo leggermente piccante, scaglie di Grana e rucola. Toast e burro 120 gr 26
Leicht pikantes Rindstatar, Grana-Splittern und Rauke. Toast und Butter
- Variazione vegetariana con zuccina e feta, polpettine di tofu con crema al  24
farro, mousse di formaggio caprino.
Vegetarische-Variation: Zucchini und Feta, Tofu-Bällchen mit Dinkelcremesauce, Ziegenkäseschaum
- Calamaro alla piastra. Foglie di spinaci con finocchio croccante e alghe Wakame. 29
Agrodolce alla senape e curcuma.
Tintenfisch von der Grillplatte. Blattspinat mit knusprigem Fenchel und Wakame-Algen, süssauere Senf-Kurkuma-Sauce
- Tentacoli di polipo e capesante arrostate. Zuppetta di lenticchie e polenta morbida. 29
Geröstete Tintenfisch-Tentakeln und Jakobsmuscheln. Linsen-Süppchen und weiche Polenta
- Insalata alla greca con pomodoro, Feta, olive e cetrioli. Pane Carasau.  17
Griechischer Salat mit Tomaten, Feta, Oliven und Gurken. Carasau Brot.
- Insalata mista.  13.50
Gemischter Salat
- Insalata verde.  11.50
Grüner Salat

 Piatto a basso contenuto calorico / Kalorienarmes-Gericht

 Piatto vegetariano / Vegetarisches – Gericht

8.1% IVA Inclusa

Minestre

- Crema di patate e bianco di porro. Crème fraîche. 
Kartoffel-Lauch-Cremesuppe. Sauerrahm

16

Primi piatti



- Tortelloni di magro fatti in casa al burro e salvia. 
Hausgemachte Quarktortelloni an Butter und Salbei

23 / 28

- Nido di taglierini neri, ragù di seppia e capesante scottate.
Nudeln-Nest aus schwarzem Mehl, Tintenfisch-Ragout und kurz gebratenen Jakobsmuscheln

28 / 34

- Risotto al Prosecco con funghi porcioni e bianco di porro. Mousse di ricotta. 
Prosecco-Risotto mit Steinpilzen und Lauch. Ricotta-Schaum

25 / 29

- Rigatoni di Gragnano con pomodoro fresco, salsiccia, fonduta di cipolla e peperoncino.
Rigatoni-Teigwaren aus Gragnano mit frischer Tomatensauce, Tessiner Wurst und Zwiebel-Peperoncino-Cremesauce

25 / 29

 **Piatto a basso contenuto calorico / Kalorienarmes-Gericht**

 **Piatto vegetariano / Vegetarisches – Gericht**

I piatti offerti alla clientela di questo esercizio pubblico vengono preparati nel rispetto delle norme del logo "Fatto in casa" di GastroTicino, che vigila sulla loro attuazione. Eccezioni possono riguardare, tra l'altro, gelati e paste che sono facilmente riconoscibili per tipologia o denominazione (es: paccheri o spaghetti di Gragnano, ecc.). Gerichte, die in dieser Gaststätte angeboten werden, werden nach den Standards des GastroTicino "Homemade"-Logos zubereitet, das deren Umsetzung überwacht. Ausnahmen können u.a. Eis und Teigwaren betreffen, die leicht an der Art oder der Bezeichnung zu erkennen sind (z.B. Paccheri oder Spaghetti aus Gragnano, usw.).

Carni

- Pancia di maialino da latte cotta a bassa temperatura. Salsa al BBQ. Patate rosolate. 46
Spanferkel-Bauch bei niedriger Temperatur gegart. BBQ Sauce. Bratkartoffeln
- "Cordon Bleu" di vitello. Risotto allo zafferano oppure patate rosolate. 48
Kalbs-«Cordon Bleu». Safranrisotto oder Bratkartoffeln
- Piccione disossato con scaloppa di fegato d'oca e riduzione al Porto rosso. 51
Mousseline di patate.
Entbeinte Taube mit Gänseleber-Schnitzel und rotem Porto-Jus. Kartoffelstock
- 200 gr. di cuore di filetto di manzo ai tre pepi o alla griglia. Patate rosolate oppure risotto. 52
200 g Herzstück vom Rindsfilet an drei Pfeffersauce oder gegrillt – Bratkartoffeln oder Risotto
- Costolette d'agnello gratinate al rosmarino. Sughetto di cottura. Gratin di patate. 47
Mit Rosmarin überbackene Lammkoteletts. Fleischjus - Kartoffelgratin
- Tartar di manzo leggermente piccante. Toast e burro. 180 gr. 42
Leicht pikantes Tatar vom Rind. Toast und Butter.

Provenienza delle carni / Fleisch-Herkunft

Manzo/Rind : CH/IRL - Vitello/Kalb : CH - Agnello/Lamm: AUS/IRL - Volatili / Piccione/Geflügel/Taube: FR - Maialino/Spanferkel: CH

Pesci

- Gamberoni alla griglia. Latte di cocco & soia. Spaghetti di riso. 48
Gegrillte Riesenkrevetten. Kokosmilch und Sojasauce. Reismudeln
- Filetto di rombo selvatico. Guazzetto alle piccole trofie e basilico. 49
Steinbuttfilet aus Wildfang. «Guazzetto» von Trofie-Teigwaren mit Basilikum

Come al grotto...



- Saltimbocca di pollo con salsa al Marsala – Risotto allo zafferano. 36
Hühner-Saltimbocca an Marsala-Sauce - Safranrisotto
- Osso buco di vitello gremolata – Risotto allo zafferano oppure polenta 43
Kalbshaxe Gremolata – Safranrisotto
- Coscetta di coniglio arrosto, cotta senza l'osso a bassa temperatura – crostini & bacon. 38
Polenta.
Enbeinte Kaninchenkeule bei niedriger Temperatur gegart. Croûtons & Speck – Tessiner Polenta

Provenienza delle carni /pesci/ Fleisch-Fisch-Herkunft

Pollo/Hühner : CH/ITA - Vitello/Kalb : CH - Coniglio/Kaninchen : ITA - Gamberoni /Krevetten: VN - Rombo/Steibutt : ES