



# ANTIPASTI

---

## Minestra di stagione

Saisonale Suppe

🌱 Vegetariano

---

## Formaggio fresco di capra BIO della Valle Maggia 11

Frischer Bio-Ziegenkäse aus dem Maggiatal

🌱 Vegetariano 7

---

## Salametto servito su tagliere di legno 11

Salametto auf dem Holzbrett serviert

🕒 10 · 12

---

## Prosciutto crudo di Parma 19 / 26

Parma-Rohschinken

🕒 10 · 12

---

## Formaggio della Valle Leventina stagionato 12 con mostarda di fichi e gherigli di noce

Gereifter Leventina Bergkäse mit Feigensenf und Baumnüssen

🌱 Vegetariano 7 · 8 · 10 · 12

---

## Vitello tonnato 27 / 38

Fein geschnittenes Kalbfleisch an Thunfischsauce

🕒 3 · 4 · 7 · 10 · 12

---

## Tartare di manzo BIO con pane Valle Maggia tostato 28 / 39

Bio-Rindstatar mit geröstetem Valle Maggia Brot

1 · 4 · 7 · 9 · 10 · 12

---

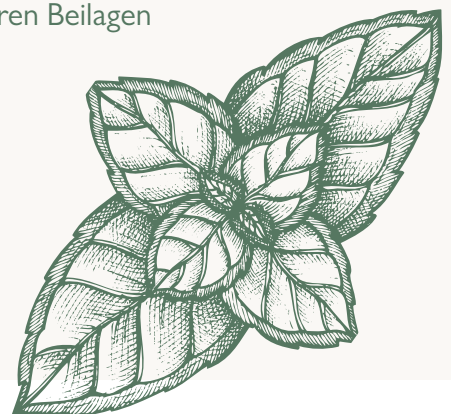
## Tagliere misto per 2 persone con salametto, 42 formaggio fresco di capra BIO della Valle Maggia, formaggio della Valle Leventina stagionato, prosciutto crudo di Parma e i loro contorni

Tessiner Vorspeise für 2 Personen mit Salametto, BIO-Ziegenkäse aus dem Maggiatal, gereifter Leventina Bergkäse, Parma Rohschinken und deren Beilagen

🕒 1 · 7 · 8 · 10 · 12

---

🕒 Servito anche al pomeriggio  
Am Nachmittag serviert.



# BRUSCHETTE



---

## Duetto di bruschette al pomodoro e basilico 9.80

Geröstetes Valle Maggia Brot mit Tomaten und Basilikum

🌱 Vegetariano |

---

## Duetto di bruschette ai funghi porcini 15.80

Geröstetes Valle Maggia Brot mit Steinpilzen

🌱 Vegetariano |

---

## Duetto di bruschette con patè di pollo 15.80

Geröstetes Valle Maggia Brot mit Poulet-Patè

1 · 7 · 9 · 12

---

## Duetto di bruschette al pomodoro e funghi porcini 13.80

Geröstetes Valle Maggia Brot mit Tomaten und Steinpilzen

🌱 Vegetariano |

---

## Tris di bruschette al pomodoro e basilico, ai funghi porcini e al patè di pollo 19.80

Geröstetes Valle Maggia Brot mit Tomaten, Steinpilzen und Poulet-Patè

1 · 7 · 9 · 12

---

# INSALATE

---

## Insalata di cicorino con cipolla 9.80

Typischer Tessiner Chicorée-Salat mit Zwiebel

🌱 Vegetariano

---

## Insalata di lattuga 10.80

Kopfsalat

🌱 Vegetariano

---

## Insalata mista con semi di zucca e girasole 12.80

Gemischter Salat mit Sonnenblumen- und Kürbiskernen

🌱 Vegetariano

---

### Le insalate sono condite con salse fatte in casa

Salsa all'italiana "Grotto Broggin" (10 · 12)

Salsa alla francese "Grotto Broggin" (3 · 10 · 12)

Aceto balsamico di Modena IGP (12) e olio d'oliva extra vergine

# RISOTTO, PASTA E POLENTA

---

## **L'autentico risotto ai funghi porcini "Grotto Broggin"** 19 / 28

Der echte "Grotto Broggin" Steinpilzrisotto

🍄 Vegetariano 7 · 12

---

## **Risotto allo zafferano con gamberoni selvatici grigliati** 25 / 32

Safranrisotto mit grillierten Wildfang-Riesencrevetten

2 · 7 · 12

---

## **Spaghetti all'aglio, olio e peperoncino con zucchine e pomodoro** 14 / 18

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino  
mit Tomatenwürfeln und Zucchinistreifen

🍄 Vegetariano 1 · 3

---

## **Spaghetti alla Carbonara con tuorlo d'uovo, guanciale, panna e Grana Padano** 17 / 26

Spaghetti mit Guanciale-Speck, Eigelb, Rahm und Grana Padano

1 · 3 · 7

---

## **Spaghetti "Enzo" con porcini, pancetta, peperoncino, pomodoro e panna** 17 / 26

Spaghetti mit Steinpilzen, Speckstreifen, Tomatenwürfeln,  
Rahm und einem Hauch Peperoncino

1 · 3 · 7

---

## **Polenta nostrana con funghi porcini trifolati, erbe aromatiche e pepe nero** 32

Tessiner Polenta mit sautierten Steinpilzen, frischen Kräutern und schwarzem Pfeffer

🍄 Vegetariano 7





# I NOSTRI POLLASTRELLI

---

## **Mezzo pollo allo spiedo sul fuoco a legna con risotto ai funghi porcini 37.80**

Ein halbes Guggeli vom Spieß über dem Holzfeuer gebraten  
dazu der klassische Steinpilzrisotto

7 · 9 · 12

---

## **Mezzo pollo allo spiedo sul fuoco a legna 31.80 con patate fritte o patate al rosmarino o spinaci o verdure mediterranee**

Ein halbes Guggeli vom Spieß über dem Holzfeuer gebraten  
mit Pommes frites oder Rosmarin-Kartoffeln oder Spinat oder Mediterranes Gemüse

7 · 9

---

## **Mezzo pollo allo spiedo sul fuoco a legna 23.80**

Ein halbes Guggeli vom Spieß über dem Holzfeuer gebraten

7 · 9

---

## **Mezzo pollo allo spiedo sul fuoco a legna 37.80 con salsa “Broggini” al burro e grani di senape, servito con patate fritte**

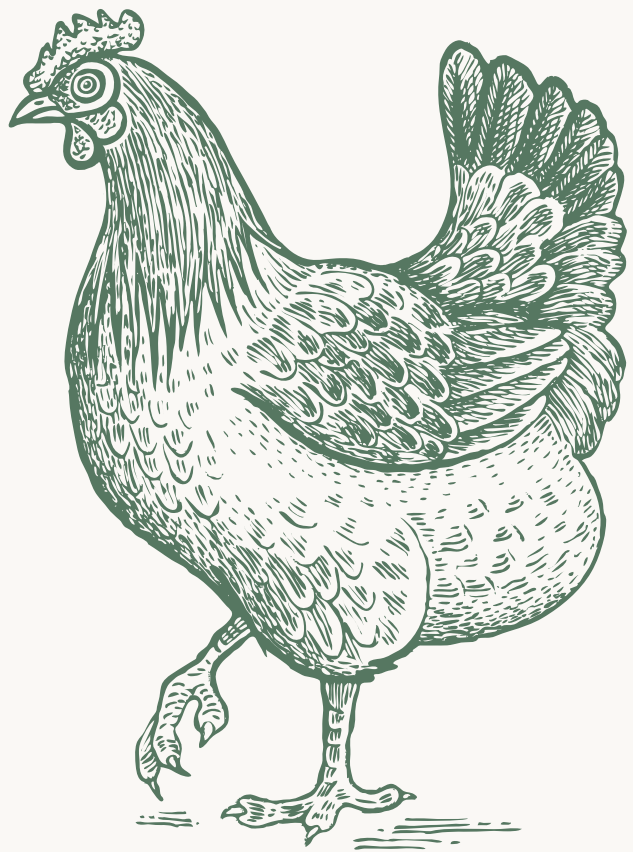
Ein halbes Guggeli vom Spieß über dem Holzfeuer gebraten  
mit Broggini Butter-Senfkörner Sauce, dazu Pommes frites

7 · 10 · 12

NOVITÀ!

**I pollastrelli “Broggini” sono freschi e di provenienza svizzera. Vengono cotti per un’ora nel fuoco vivo con legna di faggio maturata per due anni. La nostra miscela di spezie con rosmarino fresco arricchisce il sapore dei pollastrelli da oltre 50 anni.**

Die “Broggini” Guggeli sind frisch und kommen aus der Schweiz. Sie werden eine Stunde am offenen Feuer gegrillt, mit zwei Jahre getrocknetem Buchenholz. Unsere spezielle Gewürzmischung mit frischem Rosmarin bereichert den Geschmack der Guggeli seit über 50 Jahren.



# PIATTI TRADIZIONALI

---

## Scaloppa di vitello impanata con patate fritte 48

Panierter Schnitzel vom Kalb, mit Pommes frites  
1 · 3 · 7

---

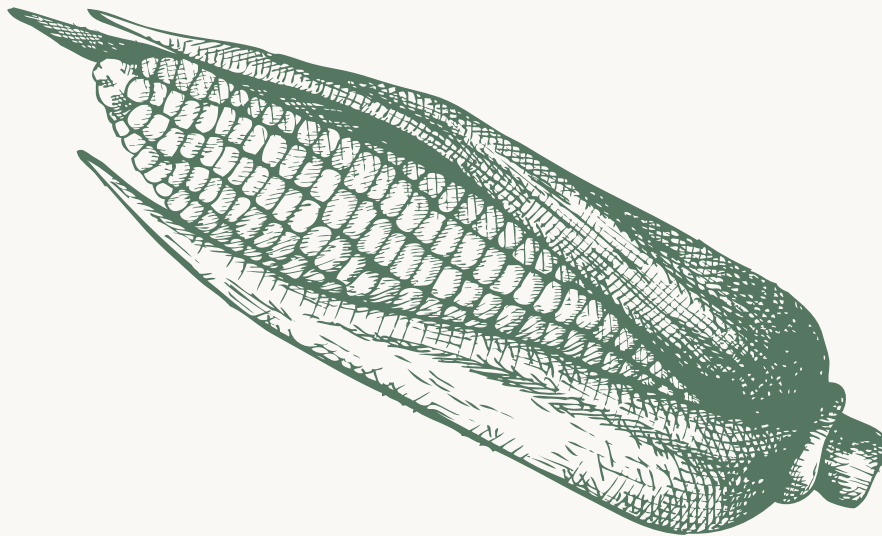
## Fegato di vitello con cipolle e salsa al Marsala 44 servito con polenta nostrana

Geschnetzelte Kalbsleber mit Zwiebeln an Marsalasaucce, serviert mit Tessiner Polenta  
7 · 9 · 12

---

## Brasato di manzo "cotto a bassa temperatura per 18 ore" 39.80 con verdure al forno e polenta nostrana

Rindsbraten, während 18 Stunden langsam geschmort,  
serviert mit Ofengemüse und Tessiner Polenta  
7 · 9 · 12



## CONTORNI

---

### Patate fritte 8

Pommes frites

---

### Patate al rosmarino 8

Rosmarinkartoffeln

---

### Polenta nostrana 8

Hausgemachte Polenta 7

---

### Spaghetti 8

Spaghetti 1 · 3

---

### Riso alle verdure 8

Reis mit Gemüse 9

---

### Verdure mediterranee 8 o spinaci 7 · 9

Mediterranes Gemüse  
oder Spinat

---

## Piatti tradizionali o dalla griglia con risotto ai funghi porcini o allo zafferano + 6

Traditionelle Gerichte oder vom Grill mit Steinpilz- oder Safranrisotto 7 · 12

# DALLA GRIGLIA

---

**Grigliata mista servita sul tagliere con ribs di maiale, pollo, 48  
luganighetta e hamburger di manzo "Swiss Black Angus", servito con patate fritte**

Grillplatte auf dem Holzbrett serviert mit Spareribs, Poulet, Luganighetta,  
"Swiss Black Angus"-Hamburger und Pommes frites

1 · 3 · 7 · 9 · 10 · 12

---

**Gamberoni selvatici con salsa al dragoncello e senape 39.80  
con riso basmati alle verdure**

Wildfang-Riesencrevetten vom Grill an Estragon-Senfsauce und Basmati-Gemüsereis

2 · 7 · 9 · 10 · 12

---

**Ribs di maiale serviti sul tagliere con patate fritte 44**

Spareribs auf dem Holzbrett serviert, dazu Pommes frites

12

---

**Paillard di vitello con patate fritte e spinaci 160g 44**

Kalbspaillard, serviert mit Pommes frites und Spinat

7

---

**Hamburger di manzo "Swiss Black Angus" con cavolo rosso, guanciale croccante, 34  
cipolla rossa, pomodoro e salsa al dragoncello, servito con patate fritte**

"Swiss Black Angus"-Hamburger mit Rotkohl, knusprigem Guanciale-Speck, roten Zwiebeln,  
Tomaten und Estragonsauce, serviert mit Pommes frites

1 · 3 · 7 · 9 · 10 · 12

---

**Filetto di manzo "Hereford" Irlanda con patate fritte e spinaci 160g 52 / 240g 62**

Rindsfilet, serviert mit Pommes frites und Spinat

7

---

**Luganighetta della "Macelleria Freddi, Intragna" con risotto allo zafferano 29.80**

Typische Tessiner Luganighetta, serviert mit Safranrisotto

7 · 12

# ALLERGENI

## Allergie

In caso di allergie alimentari, chiedere informazioni ai collaboratori di servizio prima dell'ordinazione. Nella nostra cucina non possono essere escluse contaminazioni incrociate.

## Allergien

Im Falle einer Lebensmittelallergie bitten wir Sie, sich für Informationen vor der Bestellaufnahme an unsere Servicemitarbeiter zu wenden. Kreuzkontaminationen können in unserer Küche nicht ausgeschlossen werden.

## Legenda

1	Cereali / Gluten	8	Frutta a guscio, noci / Hartschalenobst, Nüsse
2	Crostacei / Krebstiere	9	Sedano / Sellerie
3	Uova / Eier	10	Senape / Senf
4	Pesce / Fische	11	Sesamo / Sesamsamen
5	Arachidi / Erdnüsse	12	Anidride solforosa, solfiti / Schwefeldioxid, Sulfite
6	Soia / Sojabohnen	13	Lupini / Lupinen
7	Latte, lattosio / Milch, Laktose	14	Molluschi / Weichtiere

# PROVENIENZE

Salametto, mortadella	Svizzera
Pollo, vitello, pancetta, maiale	Svizzera
Tartare di manzo, Brasato di manzo	Svizzera
Prosciutto crudo di Parma	Italia
Agnello	Irlanda
Filetto di manzo	Irlanda
Gamberoni Black Tiger Selvatici	Oceano indiano FAO57 reti da circuizione e da sollevamento
Tonno	Mar Mediterraneo o Atlantico Nord occidentale, pescato a rete da circuizione
Acciughe	Spagna, pescate a lenza
Funghi porcini	Bulgaria – Macedonia del Nord – Romania, congelati e secchi
Pane Vallemaggia	Svizzera, Panetteria artigianale Al porto, Tenero

Tutti i prezzi in CHF, IVA compresa

PR / 150 / 15.02.2024

@FF.RISTORANTI

