

carta menu

i classici der klassiker

	Allergeni Allergene	
Minestrone Gemüsesuppe	9	10.90
 Insalata di pomodoro e cipolle Tomatensalat mit roten Zwiebeln	10	9.90
 Spaghetti al pomodoro Spaghetti mit Tomatensauce	1	14.90
Spaghetti alla bolognese Spaghetti mit Ragusauce	1, 9	19.90
Spaghetti alla carbonara Spaghetti Carbonara	1, 3, 7	18.90
Lasagna al forno Gebackene Lasagne	1, 3, 7, 9	18.90
Impanata di maiale con patatine fritte Schweinsschnitzel mit Pommes Frites	1, 3	24.90

specialità di selvaggina pizze stagionali

wild spezialitäten saisonpizza

	Allergeni Allergene	
 Insalatina autunnale con fichi, formentino, noci, formaggio di Maccagno, crostini di pane, ribes Herbstsalat mit Feigen, Nüsslisalat, Waldnüssen, Maccagno-Käse, Croutons, Johannisbeeren	1, 7, 8	22.00
Carpaccio di cervo leggermente affumicato, con insalatina di formentino, chanterelles e fichi secchi Hirsch-Carpaccio leicht geräucht, mit Nüsslisalat, Eierschwämmli und Feigen		22.00
Ravioli al limone con ragù di cinghiale profumato alla maggiorana Zitronenravioli mit Ricotta-Füllung, mit Wildschwein-Ragu und Majoran Aroma	1, 7, 9	23.50
 Cicche del nonno alle castagne in cestino di parmigiano e fonduta di Castelmagno Kastanien-Gnocchini im Parmesankörbchen mit Castelmagno-Crème	1, 7	25.00
Saltimbocca di cinghiale al Cognac con spätzli e cavolo rosso Wildschwein-Saltimbocca im Cognac, Spätzli und Rotkohl	1, 3	34.00
Medaglioni di cervo alle mele flambate al Calvados con Spätzli e cavolo rosso Hirsch-Medaillon mit flambierten Äpfel mit Calvados, Spätzli und Rotkohl	1, 3	41.00
Tris di medaglioni (cinghiale, cervo, capriolo) al pepe nero della Valle Maggia con funghi misti saltati, spätzli e cavolo rosso Filet-Trio (Wildschwein, Hirsch, Reh) mit schwarzem Pfeffer von Maggiatal und gemischten Pilzen, Spätzli und Rotkohl	1, 3	48.00
Sella di capriolo alla "Baden-Baden" (min. 2 Persone) Rehrücken "Baden-Baden"(mind.2 Personen)	1, 3	58.00
Pizza al crudo di cinghiale con ribes e cicorino Pizza mit Wildschwein-Rohschinken, Johannisbeeren und Chicorée	1, 7	21.00
Pizza al carpaccio di cervo affumicato con funghi e Castelmagno Pizza mit geräuchertem Hirsch-Carpaccio, Pilze und Castelmagno-Käse	1, 7	22.00



 **Vegetariano** / Vegetarier
 **Vegano** / Veganer

Provenienza della carne / Herkunft des Fleisch
Cervo / Hirschfleisch: NZ, Cinghiale / Wildschwein: CH, Capriolo / Rehfleisch: A

insalate e zuppe saladen und suppen

	Allergeni Allergene	
 Insalata verde Grüner Salat	10	8.50
 Insalata verde con rucola, crostini di pane e semi misti Grüner Salat mit Rucola, geröstetem Brot und gemischten Samen	1, 5, 10, 11	10.50
 Insalata mista Gemischter Salat	10	10.90
Crema di porcini con crostini e fiori di campo Steinpilz-Crème mit Croutons und Kornblüten	1, 7	12.90
Insalata con bocconcini di pollo, nocciole tostate e lamponi Salat mit soya-marinierten Poulethäppchen, gerösteten Nüssen und Himbeeren	1, 5, 8	21.00
 Insalatona mista sfiziosa con scaglie di grana, pomodorini cherry, olive nere e perle di mozzarella Schmackhafter gemischter Salat mit Grana-Käse-Spähnen, Cherry Tomaten, schwarzem Oliven und Mozzarella Perlen	7	21.90
Insalata di gamberoni al mango e mandorle tostate Salat mit Riesengarnelen, Mango und gerösteten Mandeln	2, 8, 10	25.50

antipasti vorspeisen

	Allergeni Allergene	
 Bruschetta al pomodoro e basilico Bruschetta mit Tomaten und Basilikum	1, 10	13.50
Pepata di cozze con crostone di pane Miesmuscheln mit Tomatensauce und Croûtons	1, 14	18.90
Tonno scottato in crosta di sesamo nero su letto di verdure e vellutata di patate profumate al lime Angebratener Thunfisch in schwarzer sesamkruste auf Gemüsebett mit cremigem Kartoffelpüree und zartem limearoma	1, 4, 7, 11	23.90
 Insalata tricolore, pomodoro, zucchine grigliate, mozzarella di bufala e basilico Drei Farben Salat, Tomaten, Zucchini gegrillt, Büffel Mozzarella und Basilikum	7	16.90
Tartare di manzo 1/2 porzione 140 gr. Rindstartar 1/2 Portion	1, 10	22.90
Tartare di manzo 220 gr. Rindstartar	1, 10	31.90
Carpaccio di manzo, rucola e scaglie di grana Rinds-Carpaccio, Rucola und Grana-Spähne	7	22.50

paste e risotti

teigwaren und risotti

	Allergeni Allergene	
 Garganelli al pesto di rucola con pinoli, grana e pomodorini cherry Hausgemachte Garganelli mit Rucola-Pesto, Pinienkernen, Grana und Cherry Tomaten	1, 3, 5, 7, 9	19.90
Tortellini pasticciati pomodoro, bolognese, parmigiano, panna Tortellini mit einem Klecks Tomate, Bolognese, Parmesan, Rahm	1, 3, 7, 9	20.90
Maccheroncini di pasta fresca al curry gamberetti e basilico Maccheroncini mit Curry, Garnelen und Basilikum	1, 2, 3, 7	21.90
Risotto ai funghi porcini Risotto an Steinpilzen	6, 7, 9	22.90
Tagliolini ai gamberi e tonno fresco erba cipollina e bisque Tagliolini mit Garnelen und frischem Thunfisch, Schnittlauch und Bisque	1, 2, 4	23.90
Spaghetti allo scoglio Spaghetti mit Meeresfrüchten	1, 2, 4, 7, 14	24.50

secondi di carne






hauptspeisen aus fleisch

	Allergeni Allergene	
<hr/> Petto di pollo in crosta croccante di pistacchi Hühnerbrust in Pistazienkruste	8	28.90
<hr/> Filetto di maiale affumicato con salsa al pecorino e pepe della Valle Maggia Geräuchertes Schweinsfilet mit Pecorino-Sauce und schwarzem Pfeffer von Maggiala	7	32.50
<hr/> Filetto di cavallo alla piastra 240g Pferdefilet von der Grillplatte		36.50
<hr/> Tagliata di manzo con rucola, grana e patatine fritte Tranchiertes Rindsentrecote mit Rucola, Parmesan und Pommes Frites	7	39.50
<hr/> Filetto di manzo alla piastra 240g Rindsfilet von der Grillplatte		45.00
<hr/> Serviti con patate e verdure di stagione Mit Kartoffeln und Saisongemüse	1	

secondi di pesce hauptspeisen aus fisch



	Allergeni Allergene	
Filetti di pesce persico al burro e salvia Barschfilet mit Butter und Salbei	1, 4, 7	31.90
Fritto misto di mare con riso Gemischte Meeresfrüchte frittiert mit Reis	1, 2, 4	33.50
Filetto di branzino alla mediterranea con olive taggiasche, capperi, pomodorini cherry. Con riso e verdure di stagione Seebarsch-Filet nach Mittelmeer Art mit Taggiasca-Oliven, Kapern, Cherry Tomaten mit Reis und Saisongemüse	1, 4, 7	36.50
Gamberoni al Curry con riso Curry Garnelen mit Reis	1, 2, 7	39.90
Serviti con riso e verdure di stagione Mit Reis und Saisongemüse	1	

pizze

	Allergeni Allergene	
 Margherita Pomodoro, mozzarella e basilico Tomaten, Mozzarella und Basilikum	1, 7	14.90
Napoli Pomodoro, mozzarella, olive, capperi, acciughe Tomaten, Mozzarella, Oliven, Kapern, Sardellen	1, 4, 7	17.90
 Gorgonzola Pomodoro, mozzarella, gorgonzola Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola	1, 7	17.90
Prosciutto Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto Tomaten, Mozzarella, Schinken	1, 7	18.90
Prosciutto e funghi Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilzen	1, 7	19.90
Salame piccante Pomodoro, mozzarella, salame piccante Tomaten, Mozzarella, scharfer Salami	1, 7	19.90
 Caprese Pomodoro, mozzarella, pomodoro a fette, Grana Padano, basilico Tomaten, Mozzarella, Tomatenscheiben, Grana Padano, Basilikum	1, 7	19.90
 Vegetariana Pomodoro, mozzarella, verdure grigliate, Grana Padano Tomaten, Mozzarella, gegrilltes Gemüse, Grana Padano	1, 7	19.90
 Rucola e mascarpone Pomodoro, mozzarella, rucola, mascarpone Tomaten, Mozzarella, Rucola, Mascarpone	1, 7	19.90



 **Vegetariano** / Vegetarier
 **Vegano** / Veganer

pizze

	Allergeni Allergene	
4 Stagioni Pomodoro, mozzarella, carciofini, funghi, prosciutto cotto, olive Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Pilzen, Oliven, Schinken	1, 7	20.90
Tonno e cipolle Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln	1, 4, 7	20.90
Hawaii Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e ananas Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas	1, 7	20.90
Pancetta Pomodoro, mozzarella, pancetta, uovo Tomaten, Mozzarella, Speck, Ei	1, 3, 7	20.90
Calzone Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilzen	1, 7	21.90
 Bufalina Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, basilico Tomaten, Büffel Mozzarella, Cherry Tomaten, Basilikum	1, 7	21.90
Bresaola Mozzarella, bresaola, scaglie di grana Mozzarella, Bresaola, Grana-Späne	1, 7	21.90
 Mele e noci Mozzarella, gorgonzola, mele, noci Mozzarella, Gorgonzola, Äpfel, Nüssen	1, 7, 8	21.90

pizze

Allergeni
Allergene

Frutti di mare Pomodoro, mozzarella, frutti di mare, aglio Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte, Knoblauch	1, 2, 4, 7, 14	22.90
Crudo Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo Tomaten, Mozzarella, Rohschinken	1, 7	22.90
Tronchetto Mozzarella, mascarpone, rucola, prosciutto cotto, pomodorini cherry Mozzarella, Mascarpone, Schinken, Rucola, Cherry Tomaten	1, 7, 10	22.90
Salmone Pomodoro, mozzarella, salmone, cipolla rossa e capperi Tomaten, Mozzarella, Lachs, rote Zwiebel, Kapern	1, 4, 7	24.90
 4 fomaggi Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, fontina e Grana Padano Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Fontina, Grana Padano	1, 7	18.90
 Porcini Pomodoro, mozzarella e porcini Tomaten, Mozzarella, Steinpilzen	1, 7	22.90
Carpaccio Pomodoro, mozzarella, carpaccio di manzo, rucola, grana, champignons freschi Tomaten, Mozzarella, Rinds-Carpaccio, Rucola, Grana-Spähne, Frische Champignons	1, 7	22.90

Le preparazioni di alcuni nostri piatti potrebbero prevedere l'utilizzo di additivi alimentari naturali. In conformità con le prescrizioni previste dalla legge, il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva. Potrebbe inoltre essere stato mantenuto a temperature negative (-20°C per 24 ore/-35°C per 15 ore) e aver subito trattamento di congelamento.

Provenienza della carne

Herkunft Fleisch

Manzo / Rindfleisch: CH
Cavallo / Pferdefleisch: CDN
Pollo / Geflügelfleisch: IT, BR
Maiale / Schweinfleisch: CH
Bufalo / Büffel Fleisch: IT
Salame / Salami: CH
Prosciutto cotto / Geckochtem Schinken: CH
Prosciutto crudo / Rohschinken: CH
Carpaccio di manzo / Rind-Carpaccio: CH
Pancetta / Speck: CH

Allergeni e intolleranze alimentari

Nahrungsmittelallergien und unverträglichkeiten

1. Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne: Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; Malto destrine a base di grano; Sciroppi di glucosio a base di orzo, Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola
Gluten: Glutenhaltige Getreide nementlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
Krustentiere: Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
3. Uova e prodotti a base di uova. (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari)
Eier: Eier und Eierzeugnisse
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
Fisch: Fisch und Fischerzeugnisse
5. Arachidi: e prodotti a base di arachidi.
Erdnüsse: Erdnüsse und Erdnüsserzeugnisse
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne: olio e grasso di soia raffinato; tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale a base di soia; oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia
Soja: Soja und Sojaerzeugnisse
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; lattiolio. (sono compresi latte bovino, caprino, ovino e ogni tipo di prodotto da essi derivato)
Milch: Milch und Milcherzeugnisse (einschliesslich Laktose)
8. Frutta a guscio: vale a dire: mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus* avellana), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* Wangenh K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifoliae*) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
Schalenfrüchte: Namentlich d.h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie,
9. Sedano e prodotti a base di sedano
Sellerie: Sellerie und Sellerieerzeugnisse
10. Senape e prodotti a base di senape
Senf: Senf und Senferzeugnisse
11. Semi di sesamo e prodotti di base di semi di sesamo.
Sesam: Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti e conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
Schwefeldioxid und Sulfite (bei einer Konzentration von mind. 10mg/kg oder Liter)
13. Lupini e prodotti a base di lupini
Lupinen: Süsslupinen und Süsslupinenerzeugnisse
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi
Weichtiere: (Mollusken, Schnecken, Tintenfische, Muscheln und Austern) und Weichtierererzeugnisse

Trattamento ormoni

Può essere stato prodotto con ormoni e antibiotici e/o altre sostanze antimicrobiche per aumentare le prestazioni degli animali.

bevande getränken

Bibite calde

Espresso liscio	Fr. 2.60
Espresso macchiato / crème	Fr. 2.80
Espresso senza caffeina	Fr. 2.60
Espresso orzo	Fr. 2.60
Espresso corretto	Fr. 3.30
Espresso corretto speciale	Fr. 3.90
Caffè tazza grande	Fr. 3.40
Caffè tazza grande corretto	Fr. 4.00
Cappuccino	Fr. 4.00
Mini Cappuccino	Fr. 2.80
Latte macchiato	Fr. 4.00
Latte (2 dl.)	Fr. 2.00
The diversi	Fr. 2.70
Punch arancia / rum	Fr. 5.00

Acque Minerali

San Pellegrino / Acqua Panna	25 cl	Fr. 4.00
San Pellegrino / Acqua Panna	50 cl	Fr. 5.50
San Pellegrino / Acqua Panna	1 lt	Fr. 8.00
Acqua minerale sfusa	2 dl	Fr. 2.00
Acqua minerale sfusa	3 dl	Fr. 3.00
Acqua minerale sfusa	5 dl	Fr. 4.00

bevande getränken

Bibite bottiglia

Coca Cola	33 cl	Fr. 4.60
Coca Cola Zero	33 cl	Fr. 4.60
Gassosa al limone	33 cl	Fr. 4.60
Gassosa al mandarino	33 cl	Fr. 4.60
Rivella rossa	33 cl	Fr. 4.60
Rivella blu	33 cl	Fr. 4.60
Fanta	33 cl	Fr. 4.60
Shorle / Succo di mele	33 cl	Fr. 4.60
Chinotto	20 cl	Fr. 4.60
Kinley Tonic / Lemon	20 cl	Fr. 4.60
Aranciata amara	20 cl	Fr. 4.60
Succhi di frutta	20 cl	Fr. 4.60

Bibite sfuse

Coca Cola, The freddo, Gassosa	2 dl	Fr. 2.60
Coca Cola, The freddo, Gassosa	3 dl	Fr. 3.90
Coca Cola, The freddo, Gassosa	5 dl	Fr. 6.00

Birra

Birrino Calanda	2 dl	Fr. 3.40
Birra Calanda	3 dl	Fr. 4.30
Birrone Calanda	5 dl	Fr. 6.00
Erdinger bottiglia	5 dl	Fr. 8.00

bevande getränken

Birra

Erdinger senz' alcool	33 cl	Fr. 5.00
Heineken	33 cl	Fr. 6.00
Ittinger	33 cl	Fr. 6.50

Vini aperti

Merlot bianco della casa	1 dl	Fr. 4.10
Merlot rosato della casa	1 dl	Fr. 3.90
Merlot rosso della casa	1 dl	Fr. 4.10
Prosecco	1 dl	Fr. 7.00

Vini in bottiglia

Montepulciano della casa	5 dl	Fr. 16.50
Barbera della casa	5 dl	Fr. 16.50
Chianti della casa	5 dl	Fr. 16.50
Merlot Ticino della casa	5 dl	Fr. 20.50

Aperitivi, digestivi, whisky

Vol. Alc.

Analcolico			Fr. 4.00
Crodino			Fr. 4.00
Campari Soda			Fr. 5.00
Campari Orange	4 cl		Fr. 8.00
Martini bianco / rosso	4 cl	15%	Fr. 6.00
Aperol	4 cl	11%	Fr. 6.00

bevande getränken

Aperitivi, digestivi, whisky		Vol. Alc.	
Campari	4 cl	25%	Fr. 7.00
Cynar	4 cl	16.5%	Fr. 7.00
Fernet Branca	4 cl	39%	Fr. 7.00
Jägermeister	4 cl	35%	Fr. 7.00
Pernod	4 cl	40%	Fr. 7.00
Ramazotti	4 cl	30%	Fr. 7.00
Averna	4 cl	29%	Fr. 7.00
Montenegro	4 cl	23%	Fr. 7.00
Amaretto	4 cl	28%	Fr. 7.00
Baileys	4 cl	17%	Fr. 7.00
Whisky Red Label	4 cl	40%	Fr. 9.00
Whisky Black Label	4 cl	40%	Fr. 11.00
Whisky Chivas Regal	4 cl	40%	Fr. 14.00
Whisky Jack Daniels	4 cl	40%	Fr. 12.00

Distillati e liquori		Vol. Alc.	
Grappa	2 cl	43%	Fr. 6.00
Grappe speciali	2 cl	43%	Fr. 8.00
Nocino	2 cl	26%	Fr. 6.00
Limoncino	2 cl	26%	Fr. 6.00
Williamine	2 cl	43%	Fr. 7.00
Cognac	2 cl	38%	Fr. 9.00
Kirsch	2 cl	40%	Fr. 6.00