










La carta Speisekarte



Insalate & Zuppe Salate & Suppen




	Allergeni Allergene	Fr.
  La Verde Insalata Lollo verde e rossa <i>Grüner und roter Lollo-Salat</i>	10	9.50
   La Mista Insalata Lollo verde e rossa, pomodori datterini, carote, barbabietola di Chioggia, rapanelli, semi tostati <i>Grüner und roter Lollo-Salat, Datteltomaten, Karotten, Chioggia-Rote Bete, Radieschen, geröstete Samen</i>	10	12.90
La Caesar 2.0 Lattuga romana al BBQ, sovracoscia di pollo alla piastra, grana, crostini di focaccia, Caesar dressing <i>BBQ-Römersalat, gegrillte Hähnchenschenkel, Grana-Käse, Focaccia-Croutons, Caesar Dressing</i>	1, 3, 7, 10	25.50
L'Insalata L.M. Misticanza, punte d'asparagi, gamberoni affogati, dressing all'asparago, Panko croccante <i>Gemischter Salat, Spargelspitzen, pochierte Garnelen, Spargeldressing, knuspriger Panko</i>	1, 2, 3, 10	27.50
 La Zuppa di stagione Crema fredda di piselli e menta, crostino di focaccia, formaggio fresco alle erbette <i>Kalte Erbsen-Minz-Creme, Focaccia-Croûtons, Kräuterfrischkäse</i>	1, 7	17.50

 Vegetariano / Vegetarisch
 Vegano / Vegan
 Gluten free



Antipasti Vorspeisen




	Allergeni Allergene	
 Il Tataki di Vitello Vitello scottato, punte di asparagi, Smoky Mayo, chips di polenta, pickles cipolla rossa <i>Gebratenes Kalbfleisch, Spargelspitzen, Smoky Mayo, Polenta-Chips, rote Zwiebelgurken</i>	6, 10	26.90
La Tartare di Manzo L.M. Battuta di fassona, scalogno, capperi, cetriolini, prezzemolo, erba cipollina, pane della Vallemaggia <i>Fassona-Rindfleisch, Schalotte, Kapern, Gewürzgurken, Petersilie Schnittlauch, Vallemaggia-Brot</i>	1, 4, 7, 10	26.90 (150g) 36.50 (200g)
 Il Ceviche d'Ombrina Ombrina marinata, leche de tigre, mais gigante, popcorn andini, patate dolci alle spezie, cipolla rossa, coriandolo <i>Marinierte Garnelen, Leche de Tigre, Riesenmais, Andenpopcorn, gewürzte Süßkartoffeln, rote Zwiebel, Koriander</i>	4	26.50
 Il Gambero Rosso Crema di ceci, gambero rosso tiepido, crumble salato al nero di seppia <i>Kichererbsencremesuppe, warme rote Garnelen, gesalzene Tintenfischtintenstreusel</i>	2, 14	27.80

-  Vegetariano / Vegetarisch
-  Vegano / Vegan
-  Gluten free



Plant based

	Allergeni Allergene	
  Avocado Tartare Tartare di avocado e pomodori secchi, falafel, tahini alla menta dressing <i>Avocado-Tartar mit getrockneten Tomaten, Falafel, Minze-Tahini-Dressing</i>	11	23.80
  Thai Curry Tofu saltato, curry di verdure al latte di cocco, sesamo tostato, riso venere <i>Gebratener Tofu, Gemüsecurry mit Kokosnussmilch, gerösteter Sesam, Venus-Reis</i>	6, 11	24.50
  Bowl Primaveraile Tris di quinoa, vegan pops, edamame, cavolo rosso sottaceto, barbabietola di Chioggia, punte d'asparagi, tahini alla menta dressing <i>Quinoa-Trio, vegane Pops, Edamame, eingelegter Rotkohl, Chioggia-Rote Bete, Spargelspitzen, Minz-Tahini-Dressing</i>	11	26.50
 Vegan Burger Hamburger vegetale, mayo miso, cipolla confit, cavolo rosso in agrodolce, insalata <i>Gemüseburger, Miso-Mayo, konfierte Zwiebel, süß-saurer Rotkohl, Salat</i>	1, 6, 10	31.50




-  Vegetariano / Vegetarisch
-  Vegano / Vegan
-  Gluten free



Pasta e risotto

Teigwaren und Risotto

	Allergeni	
	Allergene	
 Il Risotto Risotto asparagi e spugnole <i>Spargel-Morchel-Risotto</i>	7	27.00
Il Tagliolino Tagliolino al nero di seppia, ragù di gambero, bisque di crostacei al latte di cocco e lime <i>Tagliolini mit Tintenfischtinte, Garnelen-Ragout, Muschelbisque mit Kokosnussmilch und Limette</i>	1, 2, 6, 7, 14	28.50
Lo Gnocco Gnocchi di patate con guanciale, crema di fave e pecorino <i>Kartoffelknödel mit Guanciale, Saubohnencreme und Pecorino-Käse</i>	1, 7	25.80
Lo Scoglio Spaghetto con frutti di mare e pomodorini datterini <i>Spaghetti mit Meeresfrüchten und Kirschtomaten</i>	1, 2, 14	31.50


 Vegetariano / Vegetarisch
 Vegano / Vegan
 Gluten free



Secondi di carne

Fleischgerichte

Allergeni
Allergene

 La Guancetta di Manzo		36.50
Guancetta di manzo brasata al merlot, polenta ticinese, carote arrostate <i>Rinderbäckchen in Merlot geschmort, Tessiner Polenta, gebratene Karotten</i>		
 La Tagliata di Manzo		44.80
Ribeye di manzo alla griglia, chimichurri al pomodoro secco, patate arrosto, agretti saltati <i>Gegrilltes Ribeye-Rindfleisch, Chimichurri aus getrockneten Tomaten, Röstkartoffeln, sautierte Agretti</i>		
Il Filetto		49.50
Filetto di vitello alla griglia, purea di carote affumicata, carote arrostate, patate arrosto, salsa al Merlot Ticinese <i>Kalbsfilet vom Grill, geräuchertes Karottenpüree, geröstete Karotten Bratkartoffeln, Tessiner Merlot-Sauce</i>		
Hamburger L.M.	1, 6, 7, 10	31.50
Hamburger di manzo, cipolla confit, cheddar, bacon, BBQ sauce <i>Rindfleisch-Burger, Zwiebel-Confit, Cheddar, Speck, BBQ-Sauce</i>		
Chicken Burger	1, 6, 10	29.50
Sovracoscia di pollo croccante, cavolo rosso in agrodolce, mayo miso, insalata <i>Knusprige Hähnchenschenkel, süß-saurer Rotkohl, Miso-Mayo, Salat</i>		



Secondi di pesce

Fischgerichte

	Allergeni Allergene	
L'Ombrina Trancio di ombrina alla piastra, panissa croccante, piselli, emulsione alle erbe, pickles cipolla rossa <i>Gegrillte Ombrinescheibe, knusprige Panissa, Erbsen, Kräuteremulsion, rote Zwiebelgurken</i>	1, 4	38.50
 Il Gambero Argentino Gambero selvatico, riso venere alla erbe, salsa mediterranea <i>Wilde Garnelen, Venusreis mit Kräutern, mediterrane Sauce</i>	2, 4	36.50
Il Fritto Misto Fritto misto, patatine fritte, mayo alle erbe affumicata <i>Gemischte frittierte Meeresfrüchte, Chips, geräucherte Kräuter-Mayo</i>	1, 2, 6, 10, 14	36.80
 Il Persico Pesce persico burro e salvia, riso venere, agretti saltati <i>Barschbutter und Salbei, Venus-Reis, sautierte Agretti</i>	4, 7, 10	33.80



Pizze Stagionali Saisonale Pizzas

Allergeni
Allergene

Crudo e Asparagi Pomodoro, mozzarella Fior di latte, asparagi e prosciutto crudo <i>Tomate, Mozzarella fior di latte, Spargel und Rohschinken</i>	1, 7	28.50
Porri e Salsiccia Pizza bianca con mozzarella fior di latte, salsiccia, porro stufato e rosmarino <i>Weißer Pizza mit Mozzarella fior di latte, Wurst, gedünsteter Lauch und Rosmarin</i>	1, 7	23.50

Pizze Personalizzate Personalisierte Pizzen

Allergeni
Allergene

Base Margherita  <i>Pizza Margheritta Boden</i>	1, 7	16.50
--	------	-------

Scegli tu l'ingrediente da aggiungere:
Sie können wählen, welche Zutat Sie hinzufügen möchten:

Prosciutto crudo <i>Rohschinken</i>	7.00	Salame piccante <i>Pikante Salami</i>	4.00
Olive <i>Olive</i>	3.00	Tonno <i>Thunfisch</i>	3.00
Champignons <i>Champignons</i>	3.00	Cipolle rosse <i>rote Zwiebeln</i>	2.00
Carciofi <i>Artischocken</i>	4.00	Capperi <i>Capperi</i>	2.00
Rucola <i>Rucola</i>	3.00	Acciughe <i>Anchovis</i>	3.00
Prosciutto cotto <i>Gekochter Schinken</i>	4.00	Zola <i>Zola</i>	4.00
Salame dolce <i>Salami</i>	3.00		




Pizze Classiche

Klassische Pizzas

	Allergeni Allergene	
Margherita  Pomodoro, mozzarella Fior di latte e basilico <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella und Basilikum</i>	1, 7	16.50
Napoli Pomodoro, mozzarella Fior di latte, olive, capperi, acciughe <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Oliven, Kapern, Sardellen</i>	1, 4, 7	18.50
Rucola e mascarpone  Pomodoro, mozzarella Fior di latte, rucola, mascarpone <i>Tomaten, Fior di latte Mozzarella, Rucola, Mascarpone</i>	1, 7	22.50
Prosciutto Pomodoro, mozzarella Fior di latte, prosciutto cotto <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Schinken</i>	1, 7	22.50
Salame piccante Pomodoro, mozzarella Fior di latte, salame piccante <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, scharfe Salami</i>	1, 7	22.50
Vegetariana  Pomodoro, mozzarella Fior di latte, verdure grigliate, Grana Padano <i>Tomaten, Fior di latte Mozzarella, gegrilltes Gemüse, Grana Padano</i>	1, 3, 7	22.50
Prosciutto e funghi Pomodoro, mozzarella Fior di latte, prosciutto cotto e funghi champignon <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Schinken und Champignons</i>	1, 7	23.50
4 formaggi  Pomodoro, mozzarella Fior di latte, Gorgonzola, Fontina e Grana Padano <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Gorgonzola, Fontina und Grana Padano</i>	1, 3, 7	23.50
Tonno e cipolle Pomodoro, mozzarella Fior di latte, tonno, cipolle <i>Tomaten, Fior di latte Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln</i>	1, 4, 7	24.00



Pizze Classiche

	Allergeni Allergene	
4 Stagioni Pomodoro, mozzarella Fior di latte, carciofini, funghi champignon, prosciutto cotto, olive <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, kleine Artischocken, Champignons, Schinken, Oliven</i>	1, 7	24.90
Calzone Pomodoro, mozzarella Fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon <i>Tomaten, Fior di latte Mozzarella, Schinken, Champignons</i>	1, 7	24.90
Tronchetto Mozzarella Fior di latte, mascarpone, prosciutto cotto, rucola, pomodorini cherry <i>Fior di latte Mozzarella, Mascarpone, Kochschinken, Rucola, Cherrytomaten</i>	1, 7, 10	28.00
Focaccia  Rosmarino, fiocchi di sale e olio d'oliva <i>Rosmarin, Salzflocken und Olivenöl</i>	1, 7	9.50

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.

Einige unserer Gerichte könnten mit natürlichen Lebensmittelzusätzen zubereitet worden sein. Gemäss den gesetzlichen Bestimmungen wurde der roh zu verzehrende Fisch einer präventiven Behandlung unterzogen. Er wurde gegebenenfalls bei negativen Temperaturen aufbewahrt (-20°C für 24 Stunden / -35°C für 15 Stunden) und könnte gegebenenfalls tiefgefroren worden sein.

Provenienza della carne / Herkunft Fleisch

Manzo/Rindfleisch: CH/AR/IT; Pollo/Geflügel: IT; Maiale/Schweinefleisch: CH; Salame/Salami: CH; Prosciutto cotto/Schinken: CH; Prosciutto crudo/Rohschinken: CH; Carpaccio di manzo/Rinds-Carpaccio: CH; Pancetta/Speck: CH; Vitello/ Kalbfleisch: CH

Provenienza del pesce / Herkunft Fisch

Gambero Rosso/Rote Garnele: FAO 37; Tonno/Thunfisch: FAO 87 SUD/EST Ecuador/FAO 51 Oceano Indiano Mauritius; Persico/Barsch: FAO 04/05; Frittura Mista/Frittierte Fisch: IT FAO 51/57; Ombrina/Ombrina: HR;

Provenienza dei derivati dalla soia / Herkunft der Soja-Erzeugnisse

Seitan: CH; Tofu: 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
Glutenhaltige Getreide namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
Krustentiere und Krustentiererzeugnisse
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 und Erdnusserzeugnisse
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 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 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: Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss
9. Sedano e prodotti a base di sedano
Sellerie und Sellerieerzeugnisse
10. Senape e prodotti a base di senape
Senf und Senferzeugnisse
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
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 mindestens 10mg/kg oder 10mg/l)
13. Lupini e prodotti a base di lupini
Süsslupinen und Süsslupinenerzeugnisse
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi
Weichtiere (Mollusken, Schnecken, Tintenfische, Muscheln und Austern) und Weichtierererzeugnisse

Trattamento ormoni

Hormonbehandlung

Può essere stato prodotto con ormoni e antibiotici e/o altre sostanze antimicrobiche per aumentare le prestazioni degli animali.
Kann mit Hormonen und Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Substanzen hergestellt worden sein, um die Leistung der Tiere zu steigern.