

Allergeni*

Antipasti

1	Bruschette al pomodoro e basilico 🌿	9.80
1	Bruschette ai funghi porcini 🌿	12.80
10,12	Insalata lattuga - Kopfsalat 🌿	9.80
10,12	Insalata mista con semi di girasole e zucca 🌿 Gemischter Salat mit Sonnenblumen- und Kürbiskernen	11.80

I nostri pollastrelli

I pollastrelli "Broggini" sono prodotti freschi di qualità di provenienza **Svizzera**
Alle "Broggini-Güggeli" sind frisch und von Bauernhöfen aus der **Schweiz**

7,9,12	Mezzo pollo allo spiedo sul fuoco a legna con risotto ai funghi porcini Ein halbes „Broggini“ Güggeli vom Spiess über dem Holzfeuer gebraten dazu der klassische Steinpilzrisotto	34.—
7,9	Mezzo pollo allo spiedo sul fuoco a legna con verdure mediterranee o spinaci Ein halbes „Broggini“ Güggeli vom Spiess über dem Holzfeuer gebraten mit mediterranem Gemüse oder Spinat	29.—
7,9	Mezzo pollo allo spiedo sul fuoco a legna con patate fritte o patate al rosmarino Ein halbes „Broggini“ Güggeli vom Spiess mit Pommes frites oder Kartoffeln mit Rosmarin	29.—
7,9	Mezzo pollo allo spiedo sul fuoco a legna Ein halbes „Broggini“ Güggeli vom Spiess über dem Holzfeuer gebraten	22.—



Piatti tradizionali

7,12	L'autentico risotto "Grotto Broggin" ai funghi porcini 🌿 Der echte "Grotto Broggin" Risotto mit Steinpilzen	picc. porz. 26.— 17.—
4,7	Filetti di pesce persico al burro e salvia con patate al prezzemolo Egloffilets an Butter und Salbei mit Petersilienkartoffeln	36.— con risotto ai funghi porcini + 5.—
7,9,12	Fegato di vitello alla veneziana con cipolle, polenta nostrana Geschnetzelte Kalbsleber mit Zwiebeln, dazu Tessiner Polenta	37.— con risotto ai funghi porcini + 5.—
1,3,7	Scaloppa di vitello "Vienna" con patate fritte Wienerschnitzel vom Kalb - ganz klassisch, mit Pommes Frites	42.— con risotto ai funghi porcini + 5.—

Dalla griglia

1,7,9 10	Grigliata mista servita sul tagliere Ribbs di maiale, pollo, luganighetta e lombatina d'agnello - patate fritte Grillplatte auf dem Holzbrett serviert - Spareribs, Poulet, Bratwurst und Lammrückenmedaillons, Pommes frites	44.— con risotto ai funghi porcini + 5.—
2,7,9 10,12	Gamberoni giganti con salsa al dragoncello e riso Basmati alle verdure Riesencrevetten vom Grill an Estragonsauce und Basmatireis mit Gemüsewürfeln	39.— con risotto ai funghi porcini + 5.—
1,9,10	Ribbs di maiale servito sul tagliere con patate fritte Spareribs auf dem Holzbrett serviert, dazu Pommes frites	39.80 con risotto ai funghi porcini + 5.—
7	Paillard di vitello con patate fritte e verdure Kalbspaillard, serviert mit Pommes frites und Gemüse	180g 39.— con risotto ai funghi porcini + 5.—
7	Filetto di manzo con patate fritte e verdure Rindsfilet, serviert mit Pommes frites und Gemüse	200g 49.— 120g 42.— con risotto ai funghi porcini + 5.—
7,12	Luganighetta "Macelleria Freddi, Intragna" con risotto allo zafferano Typische Tessiner Bratwurst, serviert mit Safranrisotto	29.80

Contorni: patate fritte, patate al rosmarino, polenta (7), riso Basmati alle verdure, spaghetti (1,3), verdura (7), verdure mediterranee (9) CHF 7.—
Con piatti dalla griglia burro alle erbe su richiesta (1,4,6,7,9,10)

Provenienza carni: Italia: vitello tonnato, tagliata, bresaola, coniglio, battuta, agnolut, crudo; Svizzera: salsiccia, brasato, stinco, trippa, pollo, vitello
Irlanda: agnello, filetto di manzo; Vietnam: Gamberoni Black Tiger "Golden Shrimps" allevamento, Estonia: pesce persico



Piemonte a tavola 23 marzo - 7 aprile

Allergeni*

Antipasti - Primi

9	Zuppa di verdure primaverili con trippa e ceci Frühlings-Gemüsesuppe mit Kutteln und Kichererbsen	14.—
3,7	Asparagi selvatici con uova in camicia su fonduta al Roccaverano 🌿 Wild-Spargel mit pochiertem Ei auf Roccaveranosauce	17.— con tartufo nero primaverile 29.—
7,8	Battuta piemontese di "Fassona" tagliato a mano Tatar von "Fassona" - Rind aus dem Piemont von Hand geschnitten	25.— porzione 39.—
3,4,12	Vitello tonnato di "Fassona" con capperi fritti	22.—
3	Bresaola di manzo "Fassona" con insalata russa Bresaola vom piemontesischen "Fassona"- Rind mit russischem Salat	22.—

Primi

Primi

1,3,7 9,12	Tajarin con ragù classico di salsiccia di vitello e pancetta di maiale Tajarin mit klassischen Ragù aus Kalbsbratwurst und Pancetta	17.—	24.—
7,8,12	Risotto mantecato al Castelmagno con nocciole tostate 🌿 Risotto mit Castelmagnokäse und gerösteten Haselnüssen, der Klassiker aus dem Piemont	18.—	25.—
1,3,7 9,12	«Agnulot» piemontesi saltati al sugo d'arrosto al marsala Ravioli mit klassischer Fleischfüllung an Marsalasauce	17.—	24.—

Secondi

1,7,9 12	Stracotto di manzo al Barolo «Monroj» cottura lenta a bassa temperatura per 18 ore con verdure al forno e polenta fatta in casa Rindsschmorbraten mit Barolo "Monroj" langsam während 18 Stunden bei tiefer Temperatur gegart, serviert mit hausgemachter Polenta	39.—
7,9	Stinco di maiale al latte ed erbette con patate schiacciate Schweinschaxe in Kräutern und Milch gegart mit Kartoffelstampf	29.—
7,9,12	Coniglio al forno con olive, carciofi e pomodoro, patate al rosmarino Im Ofen geschmortes Kaninchen mit Oliven, Artischocken, Tomaten und Rosmarin-Kartoffeln	34.—
7	Tagliata di controfiletto "Fassona" con sale rosa, rucola e patate novelle rosolate Tagliata vom piemontesischen "Fassona"- Rind mit Rucola serviert mit Bratkartoffeln	44.—

🌿 Vegetariano / Vegetarisch

Nella nostra cucina rinunciamo all'aggiunta di esaltatori di sapidità artificiali.
Wir verzichten in unserer Küche auf die Zugabe von künstlichen Geschmacksverstärken.

IVA compresa

Allergeni*

Dolci

1,3, 7,8	Bunet alla Piemontese Der Klassiker aus dem Piemont - Kakaopudding mit Eiern, Zucker, Milch und Amaretti	9.50
7	Budino Santa Vittoria d'Alba con salsa caramello e fragole fresche Panna cotta - Pudding aus Santa Vittoria d'Alba mit Karamelsauce und frischen Erdbeeren	9.50
3,7 8,12	Semifreddo alle nocciole e al cioccolato con pera Halbgefrorenes aus Haselnuss und Schokolade mit Birnen	11.—
3,7 8,12	Tortino alle nocciole con crema al Moscato d'Asti e gelato alla vaniglia Haselnuss-Törtchen mit Moscato d'Asti Crème und Vanille Eis	11.—



Vini

Azienda Agricola Selezione
Teo Costa®

			1 dl	75 cl
Spumante Tiger cuvée	2018	12,5% vol	6.50	39.—
🍇 Uve bianche autoctone del Roero				
🍷 Fresco, delicato e armonico				
Roero Arneis Lamiana DOCG	2018	12,5% vol	6.50	39.—
🍇 100% Roero Arneis				
🍷 Intenso, floreale, leggermente aromatico				
Barbera d'Alba Castellinaldo DOC	2016	14,5% vol	7.80	46.—
🍇 100% Barbera, botte				
🍷 Intenso, con frutto maturo, pieno, dolce				
Barbaresco Lancaia DOCG	2016	14,5% vol	9.50	58.—
🍇 100% Nebbiolo, 24 mesi botte di rovere grandi				
🍷 Fruttato, armonico, caldo, elegante				
Barolo Monroj DOCG	2014	14,5% vol	10.—	64.—
🍇 Nebbiolo, 30 mesi botte di rovere grandi				
🍷 Intenso, vellutato, nobile con grande persistenza				

Piatti classici - Broggini Klassiker



Sostanze che potrebbero provocare allergie o altre reazioni indesiderate
Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können

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