

# ANTIPASTI

---

## **Duetto di bruschette con funghi porcini trifolati** **14.80**

Geröstetes Valle Maggia Brot mit Steinpilzen

🍷 🌱 Vegetariano/Vegetarisch | · 12

---

## **Fichi freschi con burrata, prosciutto di Parma - stagionato per 24 mesi e pinoli tostati** **18**

Frische Feigen mit Burrata, Parmaschinken (24 Monate gereift) und gerösteten Pinienkernen

🍷 7

---

# SECONDI

---

## **Tortelloni di magro con funghi gallinacci trifolati e cubetti di zucchine** **26**

Tortelloni mit Ricotta und Spinat füllung, sautierten Pfifferlingen und Zucchiniwürfel

🍷 🌱 Vegetariano/Vegetarisch | · 3 · 7

---

## **Risotto al vino bianco con funghi gallinacci e piselli** **27**

Weissweinsrisotto mit Pfifferlingen und Erbsen

🌱 Vegetariano/Vegetarisch 7 · 12

---

## **Trancio di salmone "Swiss Alpine" e gamberoni alla griglia, servito con risotto verde** **39.80**

Lachstranche "Swiss Alpine" und Riesencrevetten vom Grill, serviert mit grünem Risotto

2 · 4 · 7 · 12

---

## **Fegato di vitello con cipolle e mela, servito con polenta nostrana** **38**

Geschnetzelte Kalbsleber mit Zwiebeln und Äpfeln, Tessiner Polenta

7 · 9 · 12

---

# PIZZE

---

## **Pizza rossa Parmigiana impasto "integrale" con pomodorini DOP, mozzarella, melanzane viola, Grana Padano e scaglie di Parmigiano** **25.80**

Pizza Parmigiana, Vollkornteig, mit Traubentomaten DOP, Mozzarella, Auberginen, Grana Padano und Parmesanspänen

🍷 🌱 Vegetariano/Vegetarisch | · 7

---

## **Pizza bianca impasto "Kamut" con fichi freschi, mozzarella, prosciutto di Parma, gorgonzola e rucola** **26.80**

Pizza Teig aus Kamutmehl, frischen Feigen, Mozzarella, Parmaschinken, Gorgonzola und Rucola

🍷 | · 7

---