

ANTIPASTI E INSALATE

Zuppa di fagioli e pancetta affumicata con panna acida, olio d'oliva e crostini di pane 12

Bohnensuppe mit geräucherter Speck, Sauerrahm, Olivenöl und Brotcroûtons

1 · 7 · 9

Insalata di formentino con speck, uovo e crostini di pane 15

Nüsslisalat mit gehacktem Ei, Speck und Brotcroûtons

1 · 3 · 9 · 10 · 12

Insalata cruda di carciofi e puntarelle con colatura di alici, scaglie di parmigiano e vinaigrette al limone 18

Salat aus rohen Artischocken und Puntarelle mit Sardellenextrakt, Parmesanspänen und Zitronenvinaigrette

4 · 7 · 9

PRIMI

Agnolotti di ricotta con broccoletti "Bimi" saltati, colatura di alici, olio verde e scaglie di Bedretto 27

Ricotta-Agnolotti mit sautiertem Bimi-Brokkoli, Sardellenextrakt, grünem Öl und Bedretto-Käse Spänen

 Vegetariano/Vegetarisch 1 · 3 · 4 · 7 · 12

Risotto ai carciofi con gamberone saltato, pepe della Valle Maggia e chips di Parmigiano 29.80


Artischockenrisotto mit sautierter Riesencrevette, Valle Maggia-Pfeffer und Parmesanchips

2 · 7 · 9 · 12

SECONDI

Crocchette fritte di patate, formagella ticinese, pere e nocciole su crema di radici invernali al latte di cocco e broccoletti "Bimi" saltati 32

Frittierte Krokette aus Kartoffeln, Tessiner Formagella, Birnen und Haselnüssen auf einer Wurzelgemüsecreme mit Kokosmilch, sautiertem Bimi-Brokkoli

 Vegetariano/Vegetarisch 1 · 3 · 7 · 8 · 9

Filetto di branzino alla piastra su carciofi, cipolla rossa e pastinaca con salsa alla mediterranea di capperi e olive 39.80

Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Artischocken, rote Zwiebeln und Pastinaken mit mediterraner Kapern-Oliven-Sauce

1 · 4 · 9 · 12

Guancetta di maiale iberico cotta a bassa temperatura al merlot ticinese con broccoli "Bimi" saltati e polenta bianca "Terreni alla Maggia" 38

Iberische Schweinsbacke bei niedriger Temperatur in Tessiner Merlot gegart, mit Bimi-Brokkoli und weisser "Terreni alla Maggia" Polenta

7 · 9 · 12
