





ANTIPASTI PRIMI

Minestrone di verdure 
Tessiner Gemüsesuppe **9
9.80

Duetto di Bruschette
al pomodoro e basilico 
Geröstetes Valle Maggia Brot
mit Tomaten und Basilikum **1
9.80


Duetto di bruschette ai funghi porcini 
Geröstetes Valle Maggia Brot mit Steinpilzen **1
12.80

Duetto di bruschette al pomodoro
e funghi porcini 
Geröstetes Valle Maggia Brot
mit Tomaten und Steinpilzen **1
11.80


Tartare di manzo "BIO" con pane tostato
BIO-Rindstatar mit geröstetem
Valle Maggia Brot **1, 4, 7, 9, 10, 12
90g 24.— - 180g 38.—


INSALATE

Insalata lattuga 
Kopfsalat **10, 12
9.80

Insalata mista 
Gemischter Salat mit Sonnenblumen-
und Kürbiskernen **10, 12
11.80

PASTA, RISOTTO E POLENTA

Spaghetti all'aglio, olio e peperoncino
con zucchine e pomodoro 
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl
und Peperoncino mit Tomatenwürfeln
und Zucchiniestreifen **1, 3
16.— - picc porz. 12.—

Spaghetti "Napoli" con salsa pomodoro 
Spaghetti "Napoli" mit Tomatensauce **1, 3
16.— - picc porz. 12.—


Spaghetti "Enzo" con porcini, pancetta,
peperoncino, pomodoro e panna
Spaghetti mit Steinpilzen, Speckstreifen,
Tomatenwürfeln, Rahm und einem Hauch
Peperoncino **1, 3, 7
25.— - picc porz. 16.—

L'autentico risotto ai funghi porcini
"Grotto Broggini" 

Der echte "Grotto Broggini" Steinpilzrisotto
**7, 12
24.— - picc porz. 15.—

Risotto allo zafferano
con gamberoni grigliati

Safranrisotto mit grillierten Riesencrevetten
**2, 7, 12
28.— - picc porz. 21.—

Polenta nostrana con funghi porcini 
Tessiner Polenta mit Steinpilzen **7
29.—



I NOSTRI POLLASTRELLI

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

Mezzo pollo allo spiedo sul fuoco a legna
con risotto ai funghi porcini
Ein halbes "Broggini" Guggeli vom Spiess über dem Holzfeuer
gebraten dazu der klassische Steinpilzrisotto **7, 9, 12
34.—

Mezzo pollo allo spiedo sul fuoco a legna
con verdure mediterranee o spinaci
Ein halbes "Broggini" Guggeli vom Spiess über dem Holzfeuer
gebraten mit mediterranem Gemüse oder Spinat **7, 9
29.—

Mezzo pollo allo spiedo sul fuoco a legna
con patate fritte o patate rosmarino
Ein halbes "Broggini" Guggeli vom Spiess über dem Holzfeuer
gebraten mit Pommes frites oder Rosmarin-Kartoffeln **7, 9
29.—

Mezzo pollo allo spiedo sul fuoco a legna
Ein halbes "Broggini" Guggeli vom Spiess über dem Holzfeuer
gebraten **7, 9
22.—

PIATTI TRADIZIONALI

Scaloppa di vitello "Vienna" con patate fritte
"Wienerschnitzel" vom Kalb – ganz klassisch,
mit Pommes frites **1, 3, 7
42.—

Fegato di vitello alla veneziana con cipolle,
polenta nostrana
Geschnetzelte Kalbsleber mit Zwiebeln,
dazu Tessiner Polenta **7, 9, 12
37.—

con risotto ai funghi porcini o zafferano **7,12
+ CHF 5.—

Brasato di manzo "cottura per 18 ore"
con verdure al forno e polenta nostrana
Rindsbraten langsam geschmort während 18 Stunden,
serviert mit Ofengemüse und Tessiner Polenta **1, 7, 9, 12
38.—

con risotto ai funghi porcini o zafferano **7,12
+ CHF 5.—

DALLA GRIGLIA

Grigliata mista servita sul tagliere –
ribs di maiale, pollo, luganighetta e
lombatina d'agnello – patate fritte
Grillplatte auf dem Holzbrett serviert Spareribs,
Poulet, Bratwurst und Lammrückenmedaillons –
Pommes frites ** 7, 9, 10
44.—

Gamberoni giganti con salsa al
dragoncello e riso basmati alle verdure
Riesencrevetten vom Grill an Estragonsauce und
Basmatireis mit Gemüsewürfel **2, 7, 9, 10, 12
39.—

Ribs di maiale con patate fritte
Spareribs auf dem Holzbrett serviert,
dazu Pommes frites ** 9, 10
39.80

Paillard di vitello
con patate fritte e spinaci
Kalbspaillard, serviert mit Pommes frites
und Spinat **7
180g 39.—

Filetto di manzo
con patate fritte e spinaci
Rindsfilet, serviert mit Pommes frites und Spinat
**7
200g 49.— - 120g 42.—

Luganighetta
"Macelleria Freddi, Intragna"
con risotto allo zafferano
Typische Tessiner-Bratwurst,
serviert mit Safranrisotto **7, 12
29.80

Contorni:
Patate fritte, patate al rosmarino,
polenta **7,
Riso Basmati alle verdure,
spaghetti **1,3 verdure **7
Verdure mediterranee **9
CHF 7.--

piatti dalla griglia con risotto
ai funghi porcini o zafferano **7,12
+ CHF 5.—

VINO DELLA CASA

Ticino

BROG bianco "Preludio" 10 cl 7.—
Chiodi, Merlot, 75 cl 42.—
Pedemonte, Locarnese

BROG rosso "Baiocco" 10 cl 7.50
Brivio, Merlot Botte, 75 cl 44.—
Mendrisiotto

BROG rosso riserva
"Rompidée" 10 cl 11.—
75 cl 68.—
Chiodi, Merlot Barrique,
Pedemonte, Locarnese

Edizione FF - 10 cl 12.50
"Riserva Tre Tetti" 75 cl 75.—
150 cl 155.—
Galdi, Merlot Barrique,
Giornico, Mendrisiotto

PROSECCO/MOSCATO/ CHAMPAGNE

Prosecco "Pianer" Le Colture	11,0 vol%	10 cl 75 cl	8.— 48.—
Laurent Perrier - brut	11,0 vol%	38 cl 75 cl	49.— 78.—
Moscato d'Asti naturale "Cascina Fonda"	5,0 vol%	10 cl 75 cl	7.50 44.—

VINO DELLA CASA

Ticino

BROG bianco "Preludio" Chiodi, Merlot, Pedemonte, Locarnese	12,5 vol%	10 cl 75 cl	7.— 42.—
BROG rosso "Baiocco" Brivio, Merlot Botte, Mendrisiotto	13,5 vol%	10 cl 75 cl	7.50 44.—
BROG rosso riserva "Rompidee" Chiodi, Merlot Barrique, Pedemonte, Locarnese	13,5 vol%	10 cl 75 cl	11.— 68.—
Edizione FF - "Riserva Tre Tetti" Gialdi, Merlot Barrique, Giornico, Mendrisiotto	13,0 vol%	10 cl 75 cl 150 cl	12.50 75.— 155.—

VINI APERTI

Merlot bianco/rosso DOC	10 cl 50 cl	3.90 19.50
La Pernice Terreni alla Maggia, Merlot	10 cl 75 cl	5.50 36.—

APERITIVI

Kir royal - al Prosecco (12)	1 dl	9.—
Aperol Spritz o Hugo (12)	1 dl	9.—
Cynar	16,5 vol%	40 g 7.—
Campari	23,0 vol%	40 g 7.—
Martini rosso o bianco (12)	15,0 vol%	40 g 7.—
Aperol	11,0 vol%	40 g 7.—
Pernod	40,0 vol%	40 g 7.—
Sherry Tio Pepe (12)	15,0 vol%	40 g 7.—
Campari Orange	23,0 vol%	40 g 9.—

Provenienza della carne e pesce

Pollo, vitello, pancetta, maiale	Svizzera
Tatar di manzo, Brasato di manzo	Svizzera
Prosciutto crudo di parma	Italia
Agnello	Irlanda
Filetto di manzo	Irlanda
Gamberoni Black Tiger (golden shrimps)	Vietnam, allevamento, mangrovie

Allergie: In caso di allergia alimentari, chiedere informazioni ai collaboratori di servizio prima dell'ordinazione.
Nella nostra cucina contaminazioni incrociate non possono essere escluse.

Allergien: Im Falle einer Lebensmittelallergie bitten wir Sie, sich für Informationen vor der Bestellaufnahme an unsere Servicemitarbeiter zu wenden.
Kreuzkontaminationen können in unserer Küche nicht ausgeschlossen werden.

****Legenda allergene:** Sostanze che non potrebbero provocare allergie o altre reazioni indesiderate
Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können

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

BIRRE

Appenzellese (1)	4,8 vol%	spinata	25 cl 50 cl	4.40 7.50
Appenzellese senz'alcool (1)	0,5 vol%	bottiglia	33 cl	4.80
Appenzellese "Weizen" (1)	5,0 vol%	bottiglia	50 cl	7.50
Luppolo, Ciao.Beer, Avegno (1)	6,0 vol%	bottiglia	33 cl	7.80

BIBITE

Acqua gassata o naturale				0.80
			25 cl	2.—
Coca Cola, Sprite, Tè freddo		spinata	25 cl 50 cl	4.20 6.40
Gazosa al mandarino e limone		bottiglia	35 cl	4.80
Coca Cola		bottiglia	33 cl	4.80
Coca Cola Zero		bottiglia	33 cl	4.80
Schweppes Tonic		bottiglia	20 cl	4.80
Rivella rossa, blu (7)		bottiglia	33 cl	4.80
Mosto dolce - Süssmost		bottiglia	30 cl	4.80
Apfelschorle		bottiglia	30 cl	4.80
Acqua min. San Pellegrino gassata o naturale		bottiglia	50 cl 100 cl	5.80 8.80
Spremuta d'arancia - Orangensaft			10 cl 20 cl	3.— 5.50
Succo di pomodoro - Tomatensaft			20 cl	4.80

CAFFÈ

Espresso liscio, macchiato (7), crema (7)		3.30
Espresso corretto		4.—
Caffè tazza grande		4.20
Tè o tisane, fiore o foglia		4.20
Cappuccino all'italiana / Latte Macchiato (7)		4.50
Latte freddo - kalte Milch (7)	10 cl 20 cl	1.— 2.—

Il nostro latte è UHT, omogeneizzato e scaldato al vapore
Unsere Milch ist UHT, homogenisiert und wird dampferhitzt

DIGESTIVI

Fernet Branca	39,0 vol%	20 g	6.—
Sambuca	42,0 vol%	20 g	6.—
Averna	29,0 vol%	40 g	6.—
Amaro Montenegro	23,0 vol%	40 g	6.—
Ramazzotti	30,0 vol%	40 g	6.—
Baileys (7)	17,0 vol%	20 g	6.—
Amaretto di Saronno	28,0 vol%	20 g	6.—
Vecchia Romagna	40,0 vol%	20 g	6.—
Vodka Moskowskaya, Gordon's Gin	38,0 vol%	40 g	8.—
Johnnie Walker Red Label	40,0 vol%	40 g	10.—
Remy Martin	40,0 vol%	20 g	10.—