

ANTIPASTI


Duetto di bruschette con funghi porcini trifolati 12.80

Geröstetes Valle Maggia Brot mit Steinpilzen

  1

Insalata di formentino con uova, speck e crostini di pane 15.—

Herbstlicher Nüsslisalat mit Ei, Speck, und Brot-Crostini

 1,3,10,12

Fichi freschi con burrata, prosciutto di Parma 18.— stagionato per 24 mesi e pinoli tostati

Frische Feigen mit Burrata und Parmaschinken - 24 Monate gereift-
und gerösteten Pinienkernen

 7

SECONDI

Tagliolini con funghi porcini trifolati all'aglio, 28.— timo e prezzemolo

Tagliolini mit Steinpilzen an Knoblauch, Thymian und Petersilie

  1,3,7


Risotto ai funghi porcini 27.—

Steinpilzrisotto

  7,12

Tortellini pasticciati ripieni di prosciutto crudo 25.—

Tortellini mit Rohschinken-Füllung an "salsa bolognese"
mit Rahm und Grana Padano

 1,3,7,9,12

Fegato di vitello alla veneziana con cipolle 38.— e salsa al Marsala servito con polenta nostrana

Geschnetzelte Kalbsleber mit Zwiebeln an Marsalasauce,
serviert mit Tessiner Polenta

7,9,12

Filetti di lavarello del Lago Maggiore, 39.80 dorati al burro e salvia, servito con patate prezzemolate

Felchenfilets aus dem Lago Maggiore, gebraten mit Butter und
Salbei, serviert mit Petersilienkartoffeln

1,3,4,7,12

PIZZA

Pizza bianca con fichi freschi, mozzarella, 26.80 prosciutto di Parma, gorgonzola e rucola

Pizza mit frischen Feigen, Mozzarella,
Parmaschinken, Gorgonzola und Rucola

 1,7



IPA

Birra artigianale
prodotta con
luppoli americani

33cl / 6 %vol.
7.80



X Tucc

Birra artigianale
in stile Weiss

33cl / 5.7 %vol.
7.80

