

# Per Cominciare. . . dal Mare

## Vorpeisen von Meer

*La nostra specialità – Unsere Spezialität*

Senza  
lattosio

**Fantasia di Mare**

Fr. 25.50

*Salmone Marinato con Senape Dolce e Aneto*

*Capesanta Grigliata su Crema di Zucchine alla Scapece*

*Polipo Tiepido Con Pomodorini Cherry, Olive Taggiasche su Crema di Ceci*

*Gamberetti ai Semi di Sesamo su Salsa di Soia*

*Marinierter Lachs mit Senf und Dill*

*Jackobsmuscheln gegrillt auf Zucchini Cream*

*Lauwarmer Tintenfisch mit Cherry Tomaten und, Oliven auf Kichererbesen Cream*

*Garnele zu Sesanosamen auf Sojasauce*

Senza  
lattosio

**Zuppetta di Cozze alla Napoletana con Crostoni di Pane**

Fr. 20.00

*Muscheln nach Napolitanischer Art und Brotcroutons*

Senza  
lattosio

**Capesante Scottate su Crema di Zucchine alla Scapece**

Fr. 22.50

*Jackobsmuscheln gegrillt auf Zucchini Cream "Scapece" Art*

Senza  
lattosio

**Tartare di Tonno ( 90 gr )**

Fr. 22.50

*Condito con Erbe Cipollina, Olio Extra Vergine e Pepe Rosa*

*Thunfisch Tartar*

*Gewürzt mit Oliven Öl, Schnittlauch, und Rosa-Pfeffer*

Senza  
lattosio

**Polipo Tiepido con Pomodorini Cherry, Olive Taggiasche  
su Crema di Ceci e Tentacolo Croccante**

Fr. 23.50

*Lauwarmer Tintenfisch mit Cherry Tomaten*

*und Taggiascha Oliven auf Kichererbesen Püre und Tentakeln*



# alla Terra

## Vorspeisen von Erde




  **Bruschette al Pomodoro e Funghi Porcini Trifolati** Fr. 13.50  
 *Tomaten- und Steinpilzbruschetten*

 **Polpettine di Zucchine e Pecorino** Fr. 16.50  
**su Crema Calda allo Zafferano**  
*Zucchini-Polpetten mit Schafskäse auf Safran-Creme*

**Speck del Tirolo** Fr. 22.50  
**Servito con Crostone di Pane al Formaggio Dell'Alpe**  
*Speck von Tirol*  
*Serviert Brotkruste mit Käse*

**Verdure alla Griglia con Mozzarella di Bufala D.O.P.** Fr. 19.50  
**e Rosette di Bresaola**  
*Gegrilltes Gemüse mit Bresaola Rosetten*  
*und Büffelmozzarella*

**Tartare di Manzo ( 90 gr )** Fr. 19.50  
*Rindstartar*

 **Piatto Vegetariano/ Vegetarisches Gericht**  
 **Piatto Vegano/ Veganes Gericht**  
 **Senza Lattosio/ Laktosefrei**



# Le Nostre Insalate

## Salat

Piccola / klein

- |  |   |          |           |
|--|---|----------|-----------|
|       | <b>Insalata Mista</b><br><i>Gemischter Salat</i>  | Fr. 9.50 | Fr. 11.00 |
|       | <b>Insalata Verde</b><br><i>Gemischter Salat</i>  | Fr. 8.00 | Fr. 10.00 |
|       | <b>Insalata di Pomodoro e Cipolla</b><br><i>Tomatensalat und Zwieben</i>  |          | Fr. 8.50  |
|       | <b>Insalata di Finocchi Conditi con Balsamico all'Arancia</b><br>su Letto di Rucola e Pomodorini Cherry<br><i>Fenchelsalat an Einer Orange-Balsamico dressing</i><br><i>auf Rucola und Cherry Tomaten</i> |          | Fr. 14.50 |
|   | <b>Caprese con Mozzarella di Bufala D.O.P.</b><br><i>Caprese: Büffelmozzarella mit Tomaten</i>  |          | Fr. 17.50 |
|   | <b>Insalata di Rucola con Formaggio Caprino</b><br>Pere e Noci<br><i>Salat mit Rucola, Caprino-Käse, Birnen und Nüss</i>  |          | Fr. 16.50 |
|    | <b>Piatto Vegano/ Veganes Gericht</b>   |          |           |
|    | <b>Piatto Vegetariano/ Vegetarisches Gericht</b>  |          |           |
|    | <b>Senza Lattosio/ Laktosefrei</b>  |          |           |



# Primi Piatti

## Erster Gang

*La Nostra Specialità - Unsere Spezialität*

Senza  
lattosio

**Linguine allo Scoglio**

Fr. 30.00

*Bandnudeln mit Meeresfrüchten*

Senza  
lattosio

**Spaghetti alle Vongole Veraci e Cime di Rapa**

Fr. 27.00

*Spaghetti mit Venusmuscheln und Stängelkohl*

Senza  
lattosio

**Risotto ai Frutti di Mare**

Fr. 26.00

*Risotto mit Meeresfrüchten*

Senza  
lattosio

**Gnocchi agli Scampi Sgusciati**

Fr. 27.50

*con Pomodorini Cherry e Rucola*

*Gnocchi mit Geschälten Scampi, Cherry-Tomaten und Rucola*

Senza  
lattosio

**Ravioli all'Astice con Capesante Spadellate**

Fr. 29.50

*Bisque di Gamberi ed Erba Cipollina*

*Hummer-Ravioli mit Jakobsmuscheln, Garnele-Bisque und Schnimlauch*



**Pasta Senza Glutine (Penne o Spaghetti)**

20 Min Supl. Fr. 3.00

*Glutenfreie Teigwaren (Penne oder Spaghetti) 20 Min*

Senza  
lattosio

**Senza Lattosio/ Laktosefrei**



# Primi Piatti

## Erster Gang

Tagliatelle all'Uovo con Code di Gamberi, Porcini  
e Julliene di Speck Fr. 22.00

*Ei-Bandnudeln mit Garnele, Steinpilze und Julliene von Speck*

Spaghetti alla Carbonara con Pancetta Affumicata  
e Pepe Aromatizzato della Vallemaggia Fr. 21.00

*Spaghetti Carbonara mit geräuchertem  
Speck und Pfeffer aus dem Maggiatal*



Gnocchi ai Pomodorini ed Erbette Aromatiche  
su Crema di Melanzane e Scaglie di Ricotta Salate Fr. 22.00

*Gnocchi mit Kirschtomaten und Kräutern  
Auf Auberginencreme und Ricotta-käse*

Ravioli Ripieni di Mozzarella Bufala Saltati all'Aglio  
su Crema di Pomodoro e Acciughe Fr. 22.00

*Ravioli gefüllt von Büffelmozzarella Sautiert mit Knoblauch  
Auf Tomatencreme und Sardellen*



Risotto ai Funghi Porcini Fr. 22.50  
Mantecato con Scamorza Affumicata e Burro alle Erbe

*Risotto mit Steinpilzen  
Geräuchertem Scamorza-käse, und Frischen kräuter*



Pasta Senza Glutine (Penne o Spaghetti) 20 Min Supl. Fr. 3.00

*Glutenfreie Teigwaren (Penne oder Spaghetti) 20 Min*



Piatto Vegetariano/Vegetarisches Gericht



# Secondi Piatti . . .

## dal Mare

### Meeresfische

*La nostra specialità – Unsere Spezialität*

Senza  
lattosio

**Grigliata Mista di Mare**

Fr. 35.00

*Meeresfrüchten vom Grill*

Senza  
lattosio

**Filetto di Branzino alla Griglia**

Fr. 27.50

*Servito con Patate al Vapore e Verdure*

*Seebarsch Filet vom Grill*

*Serviert mit Dampfkartoffeln und Gemüse*

**Gamberoni Lardellati Gratinati al Pan Profumato**

Fr. 34.00

*Servito con Timballo di Riso*

*Riesengarnelen mit Fetter Speck-Gerollt, Gratinier mit aromatisches Brot*

*Serviert mit Reistimbale*

**Frittura Mista di Mare con Salsa Tartara**

Fr. 31.50

*Frittierte Meeresfrüchten mit Tartarsauce*

**Trancio di Tonno alla "Tataki"**

Fr. 34.50

*Servito con Timballo di Riso*

*Thunfischsteak Tataki Art*

*Serviert mit Reistimbale*

Tutti i secondi vengono

Serviti con contorno

*Alle Gerichte werden  
mit Beilage serviert*

Senza  
lattosio

**Senza Lattosio/ Laktosefrei**



# al Lago

## Seefische

*Filetti di Pesce Persico in Pastella di Birra con Salsa Tartara* Fr. 30.00

*Servito con Timballo di Riso e Verdure*

*Egli Filet im Bierteig serviert mit Tartarsauce*

*Serviert mit Reisstimbale und Gemüse*

*Luccioperca alla Spuma di Merlot Bianco Ticinese* Fr. 31.00

*Servito con Patate al Vapore e Verdure*

*Zanden-Filet mit Weisswein Schaum aus Tessin*

*Serviert mit Dampfkartoffeln und Gemüse*

*Fritto Misto di Lago con Salsa Tartara* Fr. 30.00

*Frittierte Seefische mit Tartarsauce*

# La Nostra Proposta Vegana

## Veganes Gericht



*Tofu Spadellato con Funghi Misti Trifolati e Verdure Grigliate* Fr. 21.00

*Tofu mit Gemischte Pilze und Gegrilltes Gemüse*



# Secondi di Carne

## Fleischgerichte


Entrecôte di Manzo al Cafè de Paris gr. 200 Fr. 34.50  
*Rinds-Entrecôte Café de Paris*

Maialino da Latte (Svizzero) Arrosto con Cotenna Croccante Fr. 32.00  
Servito in Salsa, con Patate Novelle e Verdura  
*Schweinebraten mit Sauce*  
*Serviert mit Neue Kartoffel und Gemüse*

Tagliata di Manzo con Scaglie di Grana Fr. 37.50  
su Letto di Rucola e Pomodorini Cherry all'Aceto Balsamico  
*Feingeschnittene Rindstranchen mit Parmesan-Käse, Rauke*  
*Tomaten Cherry mit Balsamico-Essig*

*Piatto Regionale - Gericht aus der Region*  
Galletto alla Griglia "Terreni alla Maggia" Fr. 29.00  
Servito con Patate Fritte e Salsa Panna Acida  
*Hähnchen vom Grill "Terreni alla Maggia"*  
*Serviert mit Pommes Frites und Sauerrahm*

Cordon Bleu di Vitello Fr. 38.50  
Servito con Patate Fritte e Verdura  
*Kalbs-Cordon Bleu*  
*Serviert mit Pommes Frites und Gemüse*

 Grande Impanata di Maiale con Panatura "Crisp" Fr. 31.00  
Servito con Patate Fritte e Verdura  
*Grosses Paniertes Schnitzel (Schwein)*  
*Serviert mit Pommes Frites und Gemüse*

Tutti i secondi vengono  
serviti con contorno

*Alle Gerichte werden  
mit Beilage serviert*

 Senza Lattosio/ Laktosefrei





# I Nostri Dessert Fatti in Casa

## Hausgemachte Desserts

*Tiramisù Classico Fatto in Casa*

Fr. 10.50

*Hausgemachter Tiramisu*

*Tortino al Cioccolato Caldo con Crema di Pere,  
Polvere di Amaretti e Gelato alla Vaniglia*

Fr. 12.50

*Warmer Schokoladenkuchen an Birnencreme,  
Amaretti-Pulver und Vanilleeis*

Senza  
lattosio

*Pannacotta (Senza Lattosio) con Frutti di Bosco Tiepidi*

Fr. 11.50

*Pannacotta Ohne Laktose mit Waldbeeren*

*Cre moso al Cioccolato Bianco con Salsa al Limone  
e Crumble di Mandorle*

Fr. 12.50

*Cre mig Weiss-Schokolade mit Zitronensauce  
und Mandelcrumble*

*Semifreddo alle Noci Caramellate con Nocino*

Fr. 12.00

*Halbgefrorene Creme an karamellisierten Nüssen und Nocino*

Senza  
lattosio

*Senza Lattosio/ Laktosefrei*

