IL GRANO Classico

Agnolotti (Ravioli al plin) *al burro e salvia* 28.00/
mit Fleisch gefüllte Miniravioli an Salbeibutter 36.00

Tagliata di manzo 65.00
con olio d'oliva e Fleur des Alpes servito con verdure di stagione e risotto o pure di patate al rosmarino (180g)
Fein tranchiertes Rindsfilet mit Olivenöl und 89.00
Fleur des Alpes serviert mit Ofenkartoffeln oder Risotto, (270g)
und Saisongemüse

Antipastino
Fleisch: Salami, Bresaola, Coppa, gekochter Schinken, 28.00/
getrocknete Tomaten, Oliven, Parmesan 36.00

Vegetarisch: Hausgemachtes mariniertes Gemüse,
getrocknete Tomaten, Oliven und
Ziegenkäse (auch vegan möglich)

Dolci

Negrino im Glas	9.50
Tiramisù classico	9.50
Tiramisù-Glace	4.00
Panna-Cotta mit Früchte Coulis	8.50
Schlagrahm	1.50

UNSERE WEINEMPFEHLUNG (Es hett so lang's hett)

Weisswein: 1dl
Latte di Luna IGT 2023, Vini Monzeglio, Taverne 7.50
Bianco di Merlot, Chardonnay, Sauvignon Gris
Die Reben werden einzeln vinifiziert und anschließend 7,5dl
verschnitten. Strohgelbe in der Farbe, harmonisch, fein und 49.00
voll mit einem langanhaltenden Abgang. Eine große Aromatik, begleitet von blumigen Noten, machen den Latte di Luna zu einem einzigartigen Weißwein.

Rotwein: 1dl
Filari della Luna IGT 2021 9.80
100 % Merlot barricato
Geringe Erträge im Weinberg und optimale Reife sind die 7,5dl
Grundlage für diesen Wein. Dieser wird für 12 Monate in 64.00
Tonneau aus französischer Eiche gelagert. Würzig duftend, elegant und harmonisch mit weichen, reifen Tanninen.

4-Gang Weinbegleitung CHF 34.00

Wasser mit/ohne Kohlensäure à discrétion CHF 3.50 pro Pers

Preise in CHF inkl. 8,1 % MwSt.

Cena Ticino

Antipasti *per persona* 23.00
Polpette di polenta con Luganighe, Fritto di pesce trotta, Minestrone Ticinese, Crostini d'aglio con lonza
Polentakugel mit Luganighe, Forelle im Backteig, Tessiner Minestrone, Knoblauchbrot mit Lonza

***

Secondo 21.00/
Gnocchi di ricotta e castagne con salsa di crema di pepe di Maggia e salvia fritta 31.00
Ricotta-Kastanien-Gnocchi mit Maggiapfeffer-Rahmsauce und frittiertem Salbei

***

Carne 38.00
Arrotolato di coniglio con salsa di olive, Gnocchi di polenta, verdure al porro
Kaninchen-Rollbraten mit Olivensauce, Polentaknöpfli und Lauchgemüse

***

Pesce 56.00
Salmone alpino su risotto all'aglio orsino con paglia di patate e ravanelli sottaceto
Alpenlachs auf Bärlauch-Risotto mit Kartoffelstroh und eingelegten Radiesli

***

Vegetariano 34.00
Polenta al gorgonzola con spugnole, noci e prezzemolo
Gorgonzola-Polenta mit Morcheln, Baumnüssen und Petersilie

***

Formaggio 15.00
Formagella, Prato Ambri, Cioss prato, Pecorino ticinese, Blu Ticinese
Formagella, Prato Ambri, Cioss prato, Tessiner Pecorino, Blu Ticinese

Oder

Trilogia di dolci 15.00
Gelato alla farina bona, crema di amaretti, torta al cioccolato e noci
Farina Bona-Glace, Amaretti-Creme, Schokoladen-Nusskuchen

4-Gang-Cena Antipasti, Secondo, Fleisch im Hauptgang und Dessert oder Käse	89.00
4-Gang-Cena Antipasti, Secondo, Tagliata di manzo im Hauptgang und Dessert oder Käse	116.00
4-Gang-Cena Antipasti, Secondo, Fisch im Hauptgang und Dessert oder Käse	109.00
4-Gang-Cena Antipasti, Secondo, vegetarisch im Hauptgang und Dessert oder Käse	86.00

Gerne servieren wir auch ein 5-Gang-Cena (plus CHF 11.00)
oder ein 3-Gang-Cena (minus CHF 18.00)

Unsere Speisen sind vorwiegend aus regionalen Bioprodukten hergestellt.