













## Per cominciare

	<b>Tris di bruschetta</b> <i>zucchine e pinoli, hummus di ceci alla paprica affumicata, pomodori ed aglio orsino</i>	18.00
1a, 9a	„Bruschetta Tris“ - Zucchini-Pinienkernen, rauchiges Paprika-Hummus, Tomaten und Bärlauch	
	<b>Terrina di verdura estive grigliate su carpaccio di barbabietola variegata</b>	19.50
9a	Terrine aus gegrilltem Sommergemüse auf Rüben-Carpaccio	
	<b>“Caprese” con burratina</b>	22.00
7a	Caprese Salat mal anders mit „Burrata“	
	<b>Triangoli croccanti alle verdure e sesamo su foglie d’insalata cipollotti e crema di avocado</b>	19.50
1a, 9a, 11a	Knusprige Filo-Triangel mit Gemüse und Sesam auf Salatblättern Frühlingszwiebeln und Avocadocreme	
9a	<b>“Tonno di coniglio” su insalatine estive</b> <i>„Tonno di coniglio“, eingelegtes mariniertes Kaninchenfleisch auf Sommersalate</i>	24.00
	<b>Prosciutto crudo nostrano e perle di melone</b> Tessiner Rohschinken mit Melonenperlen	23.00
	<b>Duo di pesci marinati in casa: lucioperca e salmone insalata di quinoa agli agrumi</b> Mariniertes Fisch-Duo: Zander und Lachs mit Zitrus-Quinoa-Salat	24.00





## Insalate

	<b>Insalata dei “Balabiott”</b> <i>con farinata di ceci, peperoni grigliati e champignons marinati al balsamico</i>	21.00
12a	«Balabiott»- Salatteller mit Kichererbsen Fladen, grillierte Peperoni und Balsamico-Champignons	
	<b>Insalata Arcobaleno</b> <i>con porri, avocado, noci, mela verde e chips di polenta</i>	21.00
8a, 9a	„Regenbogen Salatteller“ mit Lauch, Avocado, Walnüssen, grünem Apfel und Polenta-Chips	
	<b>Insalatona con formaggino fresco di mucca delle valli in camicia di zucchine</b>	21.00
7a	Grosser Salatteller mit frischem regionalem Kuh-frischkäse im Zucchini-mantel	
	<b>Insalatona con petto di pollo grigliato</b> Grosser Salatteller mit grillierter Pouletbrust	21.00
	<b>Insalata verde con semi tostati di girasole e zucca</b>	9.00
	Grüner Salat mit gerösteten Sonnenblumen - und Kürbiskernen	
	<b>Insalata mista con semi tostati di girasole e zucca</b>	11.00
	Gemischter Salat mit gerösteten Sonnenblumen - und Kürbiskernen	



## Zuppe

- |   |   |       |
|---|---|-------|
|  | <b>Gazpacho con spuma al sedano</b>   | 11.00 |
| 1a, 7a,<br>9a   | Gazpacho mit Sellerieschaum   |       |
|  | <b>Minestrone</b>   | 12.00 |
| 9a  | Hausgemachte Gemüsesuppe  |       |
|  | <b>Crema tiepida di zucchine aromatizzata alla menta con crostini all'aglio</b> | 12.00 |
| 1a, 9a  | Lauwarme Zucchini-Minze Cremesuppe mit Knoblauchcroutons                        |       |


## Primi piatti

- |   |   |       |
|---|---|-------|
|    | <b>Risotto Dimitri allo zafferano</b>   | 21.00 |
| 3a, 9a,<br>7a, 12a  | <b>coulis di lamponi, pesto di sedano e riso venere soffiato</b><br>Dimitris Safranrisotto mit Himbeer-Coulis, Sellerie-Pesto und gepufftem Venusreis |       |
| 3a, 9a,<br>7a, 12a,   | <b>Risotto al limone con ventaglio di lucioperca</b>  | 23.00 |
|   | Zanderfilet auf Zitronenrisotto   |       |
|  | <b>Risotto alle fave con chips al pomodoro</b>  | 21.00 |
| 9a, 12a   | Favabohnen Risotto mit Tomaten-Chips  |       |
| 3a, 9a,<br>1a, 12a  | <b>Pappardelle al basilico fatte in casa con salsa alla bolognese</b>   | 21.00 |
|   | Hausgemachte Basilikum-Pappardelle mit Sauce Bolognese  |       |
|  | <b>Ravioli di farina bona con ricotta e pomodori alla mediterranea</b>  | 22.00 |
| 1a, 3a,<br>7a   | “Farina Bona Ravioli“ gefüllt mit Ricotta und Tomaten nach mediterraner-Art   |       |
| 1a, 2a,<br>3a, 7a,<br>12a   | <b>Tagliolini bicolore con gamberi e zucchine</b>   | 24.00 |
|   | Zweifarbige «Tagliolini» mit Garnelen und Zucchini  |       |
|  | <b>Gnocchetti di riso al pesto di rucola e basilico con pomodorini e mandorle tostate</b>   | 19.00 |
| 1b, 8a  | Reisgnocchi an Rucola-Basilikumpesto mit Cherrytomaten und gerösteten Mandeln   |       |
|   | <b>Siamo felici di potervi servire la mezza porzione come antipasto</b>   | 14.00 |
|   | Wir freuen uns, Ihnen die halbe Portion, auch als Vorspeise zu servieren  |       |

## Piatti principali

	<b>Arrostato di tofu della casa con salsa alle erbette purè di patate all'aglio orsino e verdure di stagione</b>	<b>29.00</b>
6a, 9a	Tofu-Gemüse Braten des Hauses mit Kräuter Sauce Bärlauch-Kartoffelpüree und saisonalem Gemüse	
	<b>Polpette di ceci in salsa al curry con quinoa alle verdure</b>	<b>26.00</b>
3a, 7a	Kichererbsen-Frikadellen in Currysauce mit Gemüse-Quinoa	
	<b>Filetti di lucioperca al vapore su purea di carciofi con riso venere</b> Gedämpftes Zanderfilets auf Artischockenpüree mit Venus-Reis	<b>38.00</b>
9a, 12a	<b>Filetti di orata all'acqua pazza con patate prezzemolate e verdure</b> Doradenfilets nach italienischer Art mit Petersilienkartoffeln und Gemüse	<b>32.00</b>
1a, 3a, 7a, 9a, 12a	<b>Suprema di pollo farcita alle erbette e impanata ai cereali salsa al merlot bianco ticinese patate dolci al forno e verdure</b> Panierte Pouletbrust-Supreme gefüllt mit Kräutern an tessiner Merlot Weissweinsauce, Gebackene Süßkartoffeln und Gemüse	<b>32.00</b>
3a, 9a, 12a	<b>Scaloppine di maiale al Marsala con risotto alla parmigiana</b> Schweineschnitzel an Marsalasaucce mit Parmesan-Risotto	<b>28.00</b>
3a, 7b, 12a	<b>Tagliata di manzo con rucola e grana patate al forno e verdura di stagione</b> Tagliata vom Rind mit Rucola und gehobeltem Grana Padano Ofenkartoffeln und saisonales Gemüse	<b>38.00</b>
1a, 3a, 4a, 7a, 12a, 14a	<b>Ossobuco di vitello brasato con purea di patate all'aglio orsino zucchine e cruble di olive</b> Geschmorten Kalbs-Ossobuco mit Kartoffel-Bärlauch-Püree, Zucchini und Oliven-Crumble	<b>38.00</b>

## Per i nostri piccoli ospiti

	<b>Pasta al pomodoro</b>	<b>12.00</b>
1a, 3a, 9a	Pasta mit Tomatensauce	
1a, 3a	<b>Nuggets di pollo fatti in casa e patate fritte</b> Hausgemachte „Chicken Nuggets“ mit Pommes Frites	<b>18.00</b>

## Dessert

3a, 7a, 8a	<b>Torta al cioccolato della casa con panna</b> "Schokoladenkuchen Monte Verità" mit Sahne	10.50
1a, 3a, 7a, 12a	<b>Tiramisù al Baileys</b> Baileys-Tiramisù	12.00
1a, 3a, 7a	<b>Tortino al cioccolato con cuore alle ciliege (10 minuti di attesa)</b> Schokoladen-Törtchen mit warmen Kirsch-Kern (10 Minuten Wartezeit)	14.00
3a, 7a	<b>Crema bruciata alla fava tonka</b> Tonkabohnen-Crème Brulée	11.00
1a, 7a, 8a	<b>Cestino al croccante con variazione di sorbetti (anguria, melone, mela verde) e frutta fresca</b> Sorbet Trio im Krokant Körbchen (Wassermelone, Melone und grüner Apfel) und frischen Früchten	12.00
1a, 3a, 7a	<b>Dolce alla „farina bònna“ e mele con crema alla vaniglia</b> "Farina bònna" -Apfel Küchlein mit Vanillecreme	11.00