













Antipasti

	Duetto di bruschetta Pomodoro e basilico, paté di olive verdi e prosciutto crudo nostrano	18.00
1a	Bruschetta-Duo Tomate und Basilikum, grüne Olivenpastete und Tessiner Rohschinken	
	Terrina di verdure estive grigliate su carpaccio di barbabietola	19.50
9a	Terrine aus gegrilltem Sommergemüse auf Rüben-Carpaccio	
	Burratina ai tre pomodorini con basilico fresco	22.00
7a	Drei Kirschtomaten "Burrata" mit frischem Basilikum	
	Strudel alle verdure e sesamo su foglie d'insalata Cipollotti caramellati e crema di avocado	19.50
1a, 9a, 11a	Gemüsestrudel mit Sesam auf Blattsalat Karamellisierte Frühlingzwiebeln und Avocadocreme	
3a, 9a	Vitello tonnato con vela di cucunci e pomodorini "Vitello Tonnato" mit Kapern und Kirschtomaten	24.00
	Prosciutto crudo nostrano e melone Tessiner Rohschinken und Melone	23.00
	Carpaccio di polpo agli agrumi con spinacino fresco e pomodorini Carpaccio vom Oktopus mit Zitrusfrüchten, frischem Spinat und Kirschtomaten	24.00




Insalate

	Insalata dei "Balabiott" Falafel, coulis di peperoni grigliati e champignons marinati al balsamico	21.00
12a	"Balabiott"- Salatteller Falafel, gegrillte Paprikacoulis und in Balsamicoessig marinierte Champignons	
	Insalata Arcobaleno Mango, mela verde e gamberi marinati al campari	21.00
2a	Regenbogen-Salat Mango, grüner Apfel und in Campari marinierte Garnelen	
	Insalatona con formaggino fresco di mucca della Valle Maggia e noci	21.00
7a, 8a	Grosser Salatteller mit frischem Käse aus dem Maggiatal und Walnüssen	
	Insalatona con petto di pollo confit alle erbeite del nostro giardino	21.00
	Grosser Salatteller mit Hähnchenbrust Confit gewürzt mit Kräutern aus unserem Garten	
	Insalata verde con semi tostati di girasole e zucca	9.00
	Grüner Salat mit gerösteten Sonnenblumen- und Kürbiskernen	
	Insalata mista con semi tostati di girasole e zucca	11.00
	Gemischter Salat mit gerösteten Sonnenblumen- und Kürbiskernen	

Zuppe

- | | | |
|---|---|-------|
| 
1a, 7a,
9a | Gazpacho alle fragole con panna acida
Erdbeeren-Gazpacho mit saurer Sahne | 12.00 |
| 
9a | Minestrone di verdure
Gemüsesuppe | 12.00 |
| 
9a | Crema carote e zenzero profumata all'arancio
Karotten-Ingwer Suppe parfümiert mit Orangen | 12.00 |



Risotti e Paste

- | | | |
|--|--|-------|
| 
3a, 9a,
7a, 12a | Risotto Dimitri allo zafferano
Coulis di lamponi, pesto di sedano e riso venere soffiato
Dimitri Safran-Risotto
Himbeercoulis, Selleriepesto und gepuffter Venusreis | 21.00 |
| 3a, 9a,
7a, 12a | Risotto al limone con ventaglio di lucioperca
Zanderfilet auf Zitronenrisotto | 23.00 |
| 
9a, 12a | Risotto al basilico con chips al pomodoro
Basilikumrisotto mit Tomatenchips | 21.00 |
| 3a, 9a,
1a, 12a | Pappardelle al ragù di luganighetta
Pappardelle mit Luganighetta-Ragout | 21.00 |
| 1a, 3a,
7a | Mezzelune al nero di seppia con farcia ai sapori di mare su fumetto allo zafferano
"Mezzelune" mit Tintenfischfarbe und Meeresfrüchtelefüllung auf Safran-Fischbrühe | 22.00 |
| 1a, 2a,
3a, 7a,
12a | Tagliolini alle ortiche con gamberi e zucchine
Brennnessel "Tagliolini" mit Garnelen und Zucchini | 24.00 |
| 
1a, 8a | Gnocchetti vegani con pomodorini, pinoli e pesto di basilico
Vegane "Gnocchetti" mit Kirschtomaten, Pinienkernen und Basilikum-Pesto | 21.00 |
| | Siamo felici di potervi servire la mezza porzione come antipasto
Wir freuen uns, Ihnen die halbe Portion auch als Vorspeise zu servieren | 14.00 |



Richiedi la tua pasta senza glutine
Bestellen Sie Ihre glutenfreie Nudeln

Piatti Principali

	Arrosto di tofu della casa alle barbabietole Purè di patate e verdure di stagione	29.00
1a, 6a, 9a	Hausgemachter Tofu-Braten mit Rüben Kartoffelpüree und Gemüse der Saison	
	Polpette di ceci e quinoa con salsa tzatziki, chips fatte in casa	29.00
9a	Kichererbsen- und Quinoa-Frikadellen mit Tzatziki-Sauce und hausgemachten Chips	
1a, 7a	Filetti di lucioperca gratinato alle erbette su crema di melanzane, riso selvatico	38.00
	Gratinierte Zanderfilets mit Kräutern auf Auberginencreme mit Wildreis	
9a, 12a	Filetti di branzino alla mediterranea con patate prezzemolate	32.00
	Seebarschfilets nach mediterraner Art mit Petersilienkartoffeln	
7a, 9a, 12a	Suprema di pollo al pepe della Maggia con patate al forno	32.00
	Maggia-Paprikahuhn Supreme mit gebackenen Kartoffeln	
3a, 7a, 9a, 12a	Filetto di maiale al marsala con risotto alla parmigiana	34.00
	Schweinefilet in Marsala-Wein mit Parmesan-Risotto	
3a, 7b, 12a	Tagliata di manzo con rucola e grana Patate al forno e verdura di stagione	38.00
	Entrecote-Rindsschnitte mit Rauke und Parmesankäse Gebackene Kartoffeln und Gemüse der Saison	

Tutti i piatti principali vengono accompagnati con verdure di stagione
Alle Hauptgerichte werden mit Gemüse der Saison serviert

Per i nostri piccoli ospiti

	Pasta al pomodoro	12.00
1a, 3a, 9a	Pasta mit Tomatensauce	
1a, 3a	Nuggets di pollo fatti in casa e patatine fritte	18.00
	Hausgemachte "Chicken Nuggets" mit Pommes Frites	

Dessert

3a, 7a, 8a	Torta al cioccolato "Monte Verità" guarnita con frutta fresca Schokoladenkuchen "Monte Verità" mit frischem Obst	12.00
3a, 7a, 12a	Semifreddo allo yogurt con frutti di bosco Joghurt Parfait mit Waldbeeren	12.00
1a, 3a, 7a	Tortino fondente al cioccolato bianco con salsa alle ciliegie (10 minuti di attesa) Schokoladen-Törtchen mit warmen Kirsch-Kern (10 Minuten Wartezeit)	14.00
3a, 7a, 4a	Panna cotta alla fava tonka con crema al caramello e meringa Tonkabohnen "Pannacotta" mit Karamellcreme und Baiser	12.00
1a, 3a, 7a	Cheesecake ai fichi Feigen-Cheesecake	12.00