








## Insalate

- |   |  |       |
|---|--|-------|
|  | <b>Insalata verde con semi tostati di girasole e zucca</b><br>Green salad with roasted sunflower and pumpkin seeds   | 9.00  |
|  | <b>Insalata mista con semi tostati di girasole e zucca</b><br>Mixed salad with roasted sunflower and pumpkin seeds   | 11.00 |
|  | <b>Insalatona con formaggino fresco vaccino della Valle Maggio e noci</b><br>Salad Bowl with fresh cow's milk cheese from the Maggio Valley and walnuts    | 20.00 |
|   | <b>Insalatona con petto di pollo grigliato alle erbe del nostro giardino</b><br>Salad Bowl with grilled breast chicken and herbs from our garden           | 21.00 |
|  | <b>Insalata dei "Balabiott"</b><br><b>Nuggets di ceci, coulis di peperoni e funghi trifolati</b><br>Chickpea nuggets, pepper coulis und truffled mushrooms | 22.00 |
|   | <b>Insalata Arcobaleno: Mango, mela verde e gamberi marinati al Campari</b><br>Rainbow salad: Mango, green apple and Campari-marinated prawns              | 23.00 |



## Antipasti

- |   |  |       |
|---|--|-------|
|  | <b>Tris di bruschette: Pomodoro e basilico, funghi trifolati hummus di ceci</b><br>Bruschetta trio: Tomato and basil, truffled mushrooms chickpea hummus | 16.00 |
|  | <b>Terrina di verdure estive grigliate su carpaccio di barbabietola</b><br>Terrine of grilled summer vegetables on beetroot carpaccio                    | 17.00 |
|  | <b>Flan di peperoni fonduta di anacardi misticanza di insalata</b><br>Pepper flan cashew nut fondue salad „misticanza“                                   | 18.00 |
|  | <b>Burratina ai tre pomodorini con basilico fresco</b><br>Three cherry tomato burratina with fresh basil   | 19.00 |
|   | <b>Morbido tacchino tonnato con vela di capperi e pomodorini</b><br>Soft tuna turkey with caper sauce and cherry tomatoes                                | 19.00 |
|   | <b>Carpaccio di polpo agli agrumi con spinacino fresco e pomodorini</b><br>Citrus octopus carpaccio with fresh spinach and cherry tomatoes               | 23.00 |



## Zuppe

- |   |   |       |
|---|---|-------|
|  | <b>Zuppa di cetrioli e yogurt alla menta</b><br>Cucumber and mint yoghurt soup                | 12.00 |
|  | <b>Crema carote e zenzero profumata all'arancio</b><br>Orange-scented carrot and ginger cream | 13.00 |

## Risotti e Paste

	<b>Risotto Dimitri allo zafferano</b> <b>Coulis di lamponi, pesto di sedano e riso venere soffiato</b> Dimitri saffran risotto Raspberry coulis, celery pesto and puffed venison rice	22.00
	<b>Risotto aromatizzato al tè matcha con ventaglio di lucioperca</b> Risotto with matcha tea flavour and pikeperch fan	24.00
	<b>Gnocchetti vegani con pomodorini, pinoli e pesto di basilico</b> Vegan gnocchetti with cherry tomatoes, pine nuts and basil pesto	21.00
	<b>Pappardelle al ragù di luganighetta</b> Pappardelle with classic Ticino sausage ragout	23.00
	<b>Ravioli al salmone profumati al limone e pistacchio</b> Lemon and pistachio flavoured salmon ravioli	24.00
	<b>Tagliolini ai gamberi e zucchine profumati all'aglio orsino</b> Tagliolini with shrimps and courgettes scented with wild garlic	24.00
	<b><i>Siamo felici di potervi servire la mezza porzione come antipasto</i></b> <i>We are glad to offer you the half portion as a starter</i>	14.00





## Piatti Forti

	<b>Impanata di ceci e quinoa con salsa tzatziki e patate dolci</b> Chickpea and quinoa breadcrumbs with tzatziki sauce and sweet potatoes	29.00
	<b>Arrosto di tofu della casa alle barbabietole con patate prezzemolate</b> Roast beetroot tofu with parsley potato	31.00
	<b>Filetti di orata alla griglia con patate prezzemolate</b> Grilled sea bream fillets with parsley potatoes	32.00
	<b>Filetti di lucioperca alla mediterranea con riso selvatico</b> Mediterranean-style pikeperch fillets au gratin with wild rice	37.00
	<b>Galletto al forno servito con salsa al vino bianco e patate dolci</b> Baked goat served with white wine sauce and sweet potatoes	26.00
	<b>Stinco di maiale cotto a bassa temperatura con salsa alla birra Bozz scura e risotto allo zafferanno</b> Pork knuckle cooked at low temperature with dark bozz beer sauce and saffron risotto	33.00
	<b>Tagliata di manzo con rucola e grana servita con patate al forno</b> Beef Entrecôte with rocket and parmesan cheese served with roast potatoes	38.00

**Tutti i piatti principali vengono accompagnati con verdure di stagione**

Alle Hauptgerichte werden mit Saison Gemüse serviert

## Dessert

- |   |  |       |
|---|--|-------|
|  | <b>Panna cotta alla fava tonka con crema al caramello e meringa</b><br>Tonka bean "Pannacotta" with caramel cream and meringue | 11.00 |
|  | <b>Torta al cioccolato "Monte Verità" guarnita con frutta fresca</b><br>"Monte Verità" chocolate cake with fresh fruit         | 12.00 |
|  | <b>Semifreddo allo yogurt con frutti di bosco</b><br>Yoghurt parfait with wild berries   | 12.00 |
|  | <b>Cheesecake ai fichi</b><br>Fig Cheesecake   | 13.00 |

## Per i nostri ospiti bambini

- |   |   |       |
|---|---|-------|
|  | <b>Pasta al pomodoro</b><br>Pasta with tomato sauce                                     | 12.00 |
|   | <b>Nuggets di pollo e patate fritte</b><br>Homemade "Chicken Nuggets" with French Fries | 18.00 |

Legenda menù / Menu legend

Proposta vegetariana / Vegetarian proposal 

Proposta vegana / Vegan proposal 

### Allergie

In caso di allergie alimentari, si prega di chiedere informazioni ai collaboratori del servizio prima dell'ordinazione. Nella nostra cucina, contaminazioni incrociate non possono essere escluse.

### Allergies

In the case of food allergies, please ask the service staff before ordering. In our kitchen, cross-contamination cannot be excluded.

### Dichiarazione di provenienza carne e pesce / Fish and meat Origin declaration

Oggi serviamo/ Today we serve:

Carne / Meat:	Provenienza / Origin:
Manzo / Beef:	<input type="checkbox"/> CH / UY
Pollo / Chicken:	<input type="checkbox"/> CH / IT
Vitello / Veal:	<input type="checkbox"/> CH
Maiale / Pork	<input type="checkbox"/> CH
Tacchino / Turkey	<input type="checkbox"/> IT

Pesce / Fisch:	Zona di pesca / Fishing area	Attrezzi pesca / Fishing gear
Polpo / Octopus	FAO 34	7
Lucioperca / Pikeperch	FAO 05	3
Orata / Seabream	FAO 37	Allevamento / Farming
Gamberi / Shrimps	FAO 71	Allevamento / Farming

(§)

- |                                     |                                 |
|-------------------------------------|---------------------------------|
| 1.Sciabiche                         | / Sabres                        |
| 2.Reti da traino                    | / Trawls                        |
| 3.Reti da imbrocco e analoghe       | / Gillnets and similar nets     |
| 4.Reti da circuizione e da raccolta | / Encircling and gathering nets |
| 5.Ami e palangari                   | / Hooks and lines               |
| 6.Draghe                            | / Dredges                       |
| 7.Nasse e trappole                  | / Pot and traps                 |