

Le nostre insalate

Verde <i>Grüner Salat</i>	Chf 9
Insalata mista piccola <i>Kleiner gemischter Salat</i>	Chf 12
Insalata mista grande <i>Grosser gemischter Salat</i>	Chf 15.50
Insalata di finocchi con scaglie di Grana (7a-3b) <i>Fenchelsalat mit Granaspäne</i>	Chf 23
Classica - pomodori, cipolla e basilico <i>Tomaten, Zwiebeln und Basilikum</i>	Chf 14
Fitness – insalata, pollo alla piastra con mela e kiwi <i>Salat, gegrilltes Hähnchen mit Apfel und Kiwi</i>	Chf 26
Caprese (7a-1b) – mozzarella di bufala con pomodori e basilico <i>Büffelmozzarella, Tomaten und Basilikum</i>	Chf 23
Nizzarda (3a-4a-1b) – pomodori, tonno, uova sode, acciughe, olive e insalata <i>Tomaten, hartgekochtes Ei, Thunfisch, Sardellen, Oliven, Salat</i>	Chf 24
Insalata di tonno (4a-1b) <i>Thunfischsalat</i>	Chf 22
Insalata "La Tegola" (7a-1b)	Chf 25
Insalata di gamberi (2a-1b) <i>Krevettensalat</i>	Chf 28

Piatti freddi

Bruschette (4 pezzi) (1a) <i>Bruschette (4 Stück)</i>	Chf 15
Salumeria mista con sottaceti (7a-9a-1b) <i>Tessinerteller garniert</i>	Chf 26
Carpaccio di Bresaola (1b) <i>Bresaola-Carpaccio</i>	Chf 28
Prosciutto crudo <i>Rohschinken</i>	Chf 27
Carpaccio di manzo con scaglie di Grana e rucola (7a-3b) <i>Rindscarpaccio mit Rucola und Granaspäne</i>	Chf 28
Tartare di manzo con Toast e burro (1a-3b-5b-6b-7b-10b) <i>Rindstatar mit Toast und Butter</i>	Chf 26

Vegetariano

Impanata di verdura e insalata verde (3b-10b-11b) <i>Paniertes Gemüseschnitzel und grüner Salat</i>	Chf 27
Piatto di verdure miste <i>Frischer Gemüseteller</i>	Chf 24
Tagliatelle alla contadina (1a-7a -9b) <i>Tagliatelle mit Gemüse</i>	Chf 21
Ravioli alle verdure al burro e salvia (1a-3b -7a-9b) <i>Ravioli mit Gemüsefüllung an Butter und Salbei</i>	Chf 21
Omelette alle erbe (3a) <i>Omelette mit Kräuter</i>	Chf 15.50
Omelette nature (3a)	Chf 14.50

Minestre

Minestrone (9a) <i>Tessiner Gemüsesuppe</i>	Chf 12
Crema di zucca (7b-9b-12b) <i>Kürbiscrèmesuppe</i>	Chf 10
Crema di porcini (7b-9b-12b) <i>Steinpilzcrèmesuppe</i>	Chf 11.50
Crema di pomodoro (7b-9b-12b) <i>Tomatencrèmesuppe</i>	Chf 10

Pasta

Spaghetti al pomodoro (1a-3b-6b -9b) <i>mit Tomatensauce</i>	Chf 17
Spaghetti alla Bolognese (1a-3b-6b -9b) <i>mit Bolognese</i>	Chf 21
Spaghetti alla carbonara (1a-3a-6b -7a) <i>mit Rahmsauce, Ei und Speck</i>	Chf 23
Spaghetti aglio, olio e peperoncino (1a-3b-6b) <i>mit Knoblauch, Öl und Pfeffer</i>	Chf 19
Lasagne al forno (1a-3b-7a-9b) <i>mit Fleischfüllung</i>	Chf 22
Lasagne alla Siciliana (1a-3b-7a-9b) <i>mit Fleischfüllung, Aubergines und Salami</i>	Chf 24
Maccheroni ai 4 formaggi (1a-3b-6b-7a) <i>mit 4 Käsesorten</i>	Chf 23
Maccheroni all'arrabbiata (1a-3b-6b-9b) <i>Tomatensauce, Knoblauch, Oliven und Speck</i>	Chf 23
Maccheroni panna e prosciutto (1a-3b-6b -7a) <i>mit Rahmsauce und Schinken</i>	Chf 25
Ravioli di carne al burro e salvia (1a-3b-6b -7a) <i>Ravioli mit Fleischfüllung mit Butter und Salbei</i>	Chf 21
Ravioli di carne al gorgonzola (1a-3b-6b -7a) <i>Ravioli mit Fleischfüllung mit Gorgonzola-Rahmsauce</i>	Chf 24
Gnocchi al pomodoro (1a-3b-6b-7b) <i>mit Tomatensauce</i>	Chf 21
Gnocchi alla Bolognese (1a-3b-6b -7a-9b) <i>mit Bolognese</i>	Chf 23

I nostri risotti

Risotto alla milanese (1b-3b-7a-) <i>mit Safran</i>	Chf 25
Risotto ai funghi porcini (1b-3b-7a) <i>mit Steinpilze</i>	Chf 28
Risotto dello Chef (speck, merlot e trevisana) (3b-7a) <i>nach Art des Küchenchefs</i>	Chf 26
Risotto uva e mascarpone (1b-3b-7a) <i>mit Trauben und Mascarpone</i>	Chf 25
Risotto ai frutti di mare (1b-2a-3b -4a-7a-14a) <i>mit Meeresfrüchten</i>	Chf 27
Risotto allo zafferano con zucchine e gamberi (1b-2a-3b -7a) <i>mit Safran, Zucchini und Krevetten</i>	Chf 28

Carne

Manzo e puledro – Rind und Pferd

Filetto di manzo <i>Rindsfilet</i>	Chf 45
Entrecôte di manzo <i>Rindsentrecôte</i>	Chf 41
Filetto di puledro <i>Pferdefilet</i>	Chf 41
Tagliata di manzo su letto di rucola al „Café de Paris“ (7a-12b) <i>Rindssteak geschnitten auf Rauken geschnittenes Rindssteak auf Rucolabett und „Café de Paris“</i>	Chf 42
Bistecca di manzo <i>Rindssteak</i>	Chf 37

Vitello - Kalb

Bratwurst di vitello con Rösti (7b-12b) <i>Kalbsbratwurst mit Rösti</i>	Chf 26
Fegato di vitello alla Veneziana con Rösti (7b-12b) <i>Kalbsbleber nach venezianischer Art mit Rösti</i>	Chf 38
Scaloppina di vitello alla Viennese (1a-3a) <i>Wienerschnitzel (Kalbfleisch)</i>	Chf 44
Scaloppina di vitello ai funghi porcini (7a-1b-12b) <i>Kalbsschnitzel mit Steinpilze</i>	Chf 47
Cordon bleu di vitello (1a-3a-7a) <i>Kalbs Cordon bleu</i>	Chf 45
Paillard di vitello <i>Kalbsschnitzel</i>	Chf 43

I piatti di carne sono serviti con patate fritte o riso in bianco e verdura del giorno
Fleischgerichte werden mit Pommes frites oder Reis und Tagesgemüse serviert

Provenienza della carne e pesce – Herkunft von Fleisch und Fisch

*Manzo – Rind (CH – Brasile – Argentina); Vitello – Kalb (CH); Maiale – Schwein (CH);
Cavallo – Pferd (USA – Messico – Canada); Agnello – Lamm (Nuova Zelanda); Struzzo – Strauss (Sudafrica – Australia);
Pollo – Huhn (CH – Italia); Coregone – Felchen (CH); Persico – Egli (CH – Russia); Sogliola – Seezunge (Senegal);
Polpo – Tintenfisch (Spagna); Gamberoni – Riesenkrevetten (Bangladesh); Misto mare – Meeresfrüchte (Italia).*

Maiale - Schwein

Cordon bleu di maiale (1a-3a-6a-7a-9a) <i>Schweins Cordon bleu</i>	Chf 36
Scaloppina di maiale impanata (1a-3a-6a-7a-9a) <i>Paniertes Schweinsschnitzel</i>	Chf 31
Saltimbocca di maiale alla romana con risotto allo zafferano (1a-3b) <i>Saltimbocca nach Römer Art mit Safranrisotto</i>	Chf 39
Piccata di maiale alla milanese con risotto allo zafferano (1a-3a-7a) <i>Schweinspiccata nach Mailänder Art mit Safranrisotto</i>	Chf 39
Piccata di maiale al marsala con risotto allo zafferano (1a-7a-3b-12b) <i>Schweinsschnitzel an Marsalajus mit Safranrisotto oder Nudeln</i>	Chf 39
Luganighetta ticinese con risotto allo zafferano e insalata verde (1a-3b-7b) <i>Tessinerwurst mit Safranrisotto und grünem Salat</i>	Chf 28
Riso Casimir con frutta fresca e carne (7a-12b) <i>Riz Casimir mit frischen Früchten und Fleisch</i>	Chf 32
Ossobuco di maiale con risotto allo zafferano e insalata verde (1a-7a-9a-3b) <i>Haxenscheibe vom Schwein mit Safran-Risotto und grünem Salat</i>	Chf 28

Pollo e tacchino – Huhn und Truthahn

Petto di pollo con patate fritte e insalata verde (3a-6a-7a-9a) <i>Hänchenbrust mit Pommes frites und grünem Salat</i>	Chf 29
Impanata di tacchino con patate fritte e insalata verde (1b-3a-7b) <i>Panierter Truthahn mit Pommes frites und grünem Salat</i>	Chf 27

I piatti di carne sono serviti con patate fritte o riso in bianco e legumi del giorno
Fleischgerichte werden mit Pommes frites oder Reis und Tagesgemüse serviert

Provenienza della carne e pesce – Herkunft von Fleisch und Fisch

*Manzo – Rind (CH – Brasile – Argentina); Vitello – Kalb (CH); Maiale – Schwein (CH);
Cavallo – Pferd (USA – Messico – Canada); Agnello – Lamm (Nuova Zelanda); Struzzo – Strauss (Sudafrica – Australia);
Pollo – Huhn (CH – Italia); Coregone – Felchen (CH); Persico – Egli (CH – Russia); Sogliola – Seezunge (Senegal);
Polpo – Tintenfisch (Spagna); Gamberoni – Riesenkrevetten (Bangladesh); Misto mare – Meeresfrüchte (Italia)*

Pesce

Spaghetti allo scoglio (min 2 persone) (1a-2a-3b -4a-14b) <i>mit Meeresfrüchten (min 2 Pers.)</i>	Chf 34(p.p.)
Spaghetti alle vongole veraci (1a-2a-3b) <i>mit Venusmuscheln</i>	Chf 27
Tagliatelle al salmone (1a-4a-7a-3b) <i>mit Lachs</i>	Chf 24
Spaghetti ai pomodori cherry e gamberetti (1a-2a) <i>Spaghetti mit Kirschtomaten und Krevetten</i>	Chf 27
Filetti di pesce persico al burro e salvia (1b-7a-12b) <i>Eglifilets an Butter und Salbei</i>	Chf 36
Filetti di pesce persico fritti con salsa Tartar (1a-4a-5b-12b) <i>Frittierte Eglifilets mit Tartarsauce</i>	Chf 38
Fritto misto di mare con salsa Tartar (1a-2a-4a-5b-12b) <i>Frittierte Meeresfrüchte mit Tartarsauce</i>	Chf 36
Filetto di branzino alla mediterranea (1b-4a-12b) <i>Mediterranes Wolfsbarschfilet</i>	Chf 34
Gamberoni alla piastra (2a-12b) <i>Riesenkrevetten aus der Bratpfanne</i>	Chf 41
Polpo alla piastra con patate risolée (12b-14b) <i>Gegrillter Tintenfisch mit Risolée-Kartoffeln</i>	Chf 38

I piatti di pesce sono serviti con riso in bianco o patate bollite o legumi del giorno
Fischgerichte werden mit Reis oder Salzkartoffeln oder Tagesgemüse serviert

Provenienza della carne e pesce – Herkunft von Fleisch und Fisch

*Manzo – Rind (CH – Brasile – Argentina); Vitello – Kalb (CH); Maiale – Schwein (CH);
Cavallo – Pferd (USA – Messico – Canada); Agnello – Lamm (Nuova Zelanda); Struzzo – Strauss (Sudafrica – Australia); Pollo – Huhn
(CH – Italia); Coregone – Felchen (CH); Persico – Egli (CH – Russia); Sogliola – Seezunge (Senegal);
Polpo – Tintenfisch (Spagna); Gamberoni – Riesenkrevetten (Bangladesh); Misto mare – Meeresfrüchte (Italia)
Branzino 2 (Italia-Olanda)*