

LA CARTA

IL NOSTRO CHEF “ANDREA CAVALLASCA” E IL SOUS CHEF “JEANPIERRE PEDROLINI” HANNO REALIZZATO PER VOI TUTTI I PIATTI CHE TROVATE NELLA NOSTRA CARTA.

“UNO NON PUÒ PENSARE BENE, AMARE BENE, DORMIRE BENE, SE NON HA MANGIATO BENE”

“UNA RICETTA UNIVERSALE PER FAR FELICI LE PERSONE NON ESISTE, MA UNA COSA È CERTA: FACENDOLA MANGIARE MALE, VAI NELLA DIREZIONE OPPOSTA”

VI PREGHIAMO DI COMUNICARE AL NOSTRO PERSONALE DI SALA QUALSIASI ALLERGIA E TIPO DI INTOLLERANZA IN MODO DA POTER ADATTARE I NOSTRI PIATTI PER VOI.

TUTTI I PREZZI SONO INTESI IN FRANCHI SVIZZERI, IVA AL 8.1% INCLUSA.

PROVENIENZA CARNI: CH, URUGUAY, ARGENTINA, BRASILE, ITALIA, FRANCIA, AUSTRALIA, NUOVA ZELANDA, USA, IRLANDA, SCOZIA SPAGNA

Alcune delle nostre carni possono essere state trattate con sostanze non ormonali come gli antibiotici per aumentare le prestazioni degli animali

PROVENIENZA PESCE: INGHILTERRA, FRANCIA NORVEGIA, ITALIA, GRECIA, INDIA, ARGENTINA, SPAGNA, FAO 37.2.2, FAO21, FAO51

PROVENIENZA PRODOTTI DA FORNO: CH-TICINO

LE SPECIALITÀ

LA CLASSICA CHINOISE DI MANZO FR. 45.00 PER PERSONA

*Fondue Chinoise servita a volontà con i suoi contorni e le sue salsine
(minimo per 2 persone)
SU RISERVAZIONE*

LE NOSTRE CARNI FROLLATE

La frollatura è un processo di maturazione della carne che permette di migliorarne il sapore. Durante la frollatura, la carne viene conservata in condizioni controllate di temperatura e umidità per un periodo di tempo che può variare da alcuni giorni a diverse settimane.

Questo processo consente agli enzimi naturali presenti nella carne di rompere le fibre muscolari e il tessuto connettivo, rendendo la carne più tenera e saporita.

**IL NOSTRO PERSONALE DI SALA SARÀ FELICE DI
INDIVICARVI LE QUALITÀ E PEZZATURE DISPONIBILI.**

GLI ANTIPASTI

LA CAPRA E IL SALMONE FR. 30.00

*büsciun di capra (nostrani del Ticino) impanato e fritto
con tartare di salmone, germogli e salsa Yum-Yum*

SELEZIONE DI SALUMERIA FR. 12.00 per persona

servita con cipolle borretane

BRUSCHETTE FR. 24.00

crostini di focaccia con battuto di lardo di Patanegra e miele

PULLED BAO FR. 28.00

Morbido bao al vapore al pulled pork

LA BATTUTA DI MANZO FR. 28.00

con crema di burrata e pomodori secchi

CARPACCIO DI SCAMPI FR. 42.00

carpaccio di scampi alla pizzaiola

PRIMI PIATTI

RAVIOLONE “MALEDETTA PRIMAVERA” FR 32.00

*Ravioloni al ripieno di formaggio di capra e fiori di zucca,
con crema allo zafferano*

CREMA DI PISELLI FR. 28.00

con spugnole e crostini di pane all’aglio

PACCHERI FR. 34.00

al ragù di puntine di maiale

GNOCCHI DI RICOTTA FR. 32.00

*al burro, salvia e nocciole
su fonduta di Crotin Chevignol di capra*

TAGLIOLINI NERI FR. 32.00

Ai gamberi, guanciaie e crema di burrata

RISOTTO FR. 30.00

*Ai fiori di zucca, zucchine e Zincarlin della Valle di Muggio
(minimo per 2 persone)*

SECONDI PIATTI

ROGNONE DI VITELLO FR. 42.00

Trifolato e profumato al marsala con riso nature

FILETTO DI MANZO FR. 46.00

*alla griglia con salsa olandese
servito con patata mantecata all'olio EVO*

PUNTINE DI MAIALE FR. 38.00

Puntine di maiale alla griglia con patatine fritte

FRITTO DI CALAMARI FR. 39.00

Anelli e ciuffi di calamari fritti con maionese al lime e patatine

PESCATRICE E GAMBERI D'ORIENTE FR. 48.00

*Guazzetto di rana pescatrice e gamberi al curry e latte di cocco
con riso pilaf*

Sostanze che potrebbero provocare allergie o altre reazioni indesiderate
Ingrédients pouvant provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables
Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können
Substances that may cause allergies or other undesirable reactions

Contiene Contient Enthält Contains		Può contenere Peut contenir Es kann enthalten May contain	
1a	 Cereali, Glutine, Céréales, Gluten Glutenhaltiges Getreide, Cereals, Gluten	1b	 Cereali, Glutine, Céréales, Gluten Glutenhaltiges Getreide, Cereals, Gluten
2a	 Crostacei, Crustacés, Krebstiere, Crustacea	2b	 Crostacei, Crustacés, Krebstiere, Crustacea
3a	 Uova, Oeufs, Eier, Eggs	3b	 Uova, Oeufs, Eier, Eggs
4a	 Pesce, Poissons, Fische, Fish	4b	 Pesce, Poissons, Fische, Fish
5a	 Arachidi, Arachides, Erdnüsse, Peanuts	5b	 Arachidi, Arachides, Erdnüsse, Peanuts
6a	 Soia, Soja, Sojabohnen, Soy	6b	 Soia, Soja, Sojabohnen, Soy
7a	 Latte, lattosio Lait, lactose Milch, Laktose Milk, Lactose	7b	 Latte, lattosio Lait, lactose Milch, Laktose Milk, Lactose
8a	 Frutta a guscio, Noci, Fruits à coque dure, Noix Hartschalenobst, Nüsse, Tree Nuts, Nuts	8b	 Frutta a guscio, Noci, Fruits à coque dure, Noix Hartschalenobst, Nüsse, Tree Nuts, Nuts
9a	 Sedano, Céleri, Sellerie, Celery	9b	 Sedano, Céleri, Sellerie, Celery
10a	 Senape, Moutarde, Senf, Mustard	10b	 Senape, Moutarde, Senf, Mustard
11a	 Sesamo, Sésame, Sesamesamen, Sesame seeds	11b	 Sesamo, Sésame, Sesamesamen, Sesame seeds
12a	 Anidride solforosa, solfiti ¹ Anhydride sulfureux, sulfites ¹ Schwefeldioxid, Sulfite ¹ Sulfur dioxide, Sulfites ¹	12b	 Anidride solforosa, solfiti ¹ Anhydride sulfureux, sulfites ¹ Schwefeldioxid, Sulfite ¹ Sulfur dioxide, Sulfites ¹
13a	 Lupini, Lupins, Lupinen, Lupines	13b	 Lupini, Lupins, Lupinen, Lupines
14a	 Molluschi, Mollusques Weichtiere, Mollusks	14b	 Molluschi, Mollusques Weichtiere, Mollusks

¹ >10 mg/kg >10 mg/l SO₂

¹ >10 mg/kg >10 mg/l SO₂

Il personale di servizio è a vostra disposizione per ogni ulteriore informazione.
Per altri dettagli o per ordinare la tabella in formato A3 o A2: www.gastroticino.ch