

# 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.

RICETTE APPRESE NEGLI ANNI TRASCORSI ACCANTO AI GRANDI NOMI DELLA CUCINA ITALIANA ED INTERNAZIONALE.

VI È PURE UNO STUDIO E UNA RICERCA PER LA SELEZIONE DELLE MATERIE PRIME SEMPRE DI ALTA QUALITÀ.

“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**  
**PROVENIENZA PRODOTTI DA FORNO: CH-TICINO**

# LE SPECIALITÀ

## **LA CLASSICA CHINOISE DI MANZO FR. 42.00 PER PERSONA**

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

# GLI ASPARAGI

**ALLA PARMIGIANA FR. 22.00**  
Asparagi, burro d'alpe fuso e parmigiano

**ALL'OLANDESE FR. 24.00**  
Asparagi con salsa Olandese

**ALLA BISMARCK FR. 26.00**  
Asparagi con uova all'occhio di bue

# GLI ANTIPASTI

## **SELEZIONE DI SALUMERIA Fr. 26.00**

Salumi misti serviti con cipolle Borettane

## **CARPACCIO, FORMAGGIO E ASPARAGI FR. 28.00**

Carpaccio di manzo, formaggio francese “Langres” e crema di asparagi

## **LARDO E MIELE FR. 24.00**

Lardo del Salumificio del Castello servito  
con miele e pane croccante

## **TARTE TATIN DI PERE SALATA FR. 25.00**

Tarte Tatin alle pere, formaggio Raclette e speck

## **SPINACINO, ANANAS, FORMAGGIO E MIELE FR. 24.00**

Insalata di spinacini novelli con ananas, formaggio di capra  
“Crottin di Chavignol” in crosta di mandorle e miele

## **LA BATTUTA FR. 28.00**

Battuta di manzo svizzero  
con tuorlo fritto, crema di robiola e acciuga pomata

## **TACOS AL SALMONE FR. 28.00**

Tacos al salmone, con mango, guacamole e salsa Yum Yum

## **CRUDO DI SCAMPI E GAMBERI FR. 46.00**

Crudo di code di scampi (3 pz) e tartare di gambero rosso di  
Mazara del Vallo

# PRIMI PIATTI

## **TAGLIOLINI AGLI ASPARAGI 22.00**

Tagliolini freschi con asparagi

## **PATATE, ASTICE E YOGURTH FR. 26.00**

Crema di patate con bocconcini d'astice e yogurth all'aneto

## **MACCHERONCINI "AL FERRETTO" AL RAGÙ D'AGNELLO FR. 26.00**

Maccheroncini "al ferretto" al ragù d'agnello

## **RAVIOLI, GAMBERI, SCAMPI E BUFALA FR. 26.00**

Ravioli ripieni di gamberi, scampi e bufala al burro,  
scorza di limone e mandorle tostate

## **PACCHERI, TOMME VOUDOISE, GUANCIALE E NOCCIOLE FR. 28.00**

Paccheri freschi alla crema di Tomme Voudoise  
con guanciale e nocciole delle Langhe

## **RISOTTO AGLI ASPARAGI E FORMAGELLA FR. 28.00**

Risotto Tenuta Salera agli asparagi con formagella di Ambri  
(minimo per due persone – prezzo per persona)

# SECONDI PIATTI

## **ANATRA AL MIELE FR. 38.00**

Petto d'anatra laccato al miele con cipollotti borettani e patate

## **FILETTO DI MANZO FR 46.00**

Filetto di manzo della macelleria Mossi di Ambri  
con patate al forno  
a scelta con salsa Bernese oppure salsa al Roquefort

## **COTOLETTA ALLA VALDOSTANA FR. 38.00**

Cotoletta di maiale impanata con formaggio  
dell'Alpe Piora e prosciutto crudo della Mesolcina  
servita con patate fritte

## **VITELLO E ASPARAGI FR. 44.00**

Scaloppine di vitello agli asparagi con patate mantecato all'olio EVO

## **PESCATRICE E ASPARAGI FR. 36.00**

Tournedos di Rana Pescatrice lardellata  
in guazzetto di asparagi e patate

## **IL FRITTO DEL CP BISTROT FR. 38.00**

Fritto misto di mare servito con patate fritte

# 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.

RICETTE APPRESE NEGLI ANNI TRASCORSI ACCANTO AI GRANDI NOMI DELLA CUCINA ITALIANA ED INTERNAZIONALE.

VI È PURE UNO STUDIO E UNA RICERCA PER LA SELEZIONE DELLE MATERIE PRIME SEMPRE DI ALTA QUALITÀ.

“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**  
**PROVENIENZA PRODOTTI DA FORNO: CH-TICINO**

# LE SPECIALITÀ

## **LA CLASSICA CHINOISE DI MANZO FR. 42.00 PER PERSONA**

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

# GLI ASPARAGI

**ALLA PARMIGIANA FR. 22.00**  
Asparagi, burro d'alpe fuso e parmigiano

**ALL'OLANDESE FR. 24.00**  
Asparagi con salsa Olandese

**ALLA BISMARCK FR. 26.00**  
Asparagi con uova all'occhio di bue

# GLI ANTIPASTI

## **SELEZIONE DI SALUMERIA Fr. 26.00**

Salumi misti serviti con cipolle Borettane

## **CARPACCIO, FORMAGGIO E ASPARAGI FR. 28.00**

Carpaccio di manzo, formaggio francese “Langres” e crema di asparagi

## **LARDO E MIELE FR. 24.00**

Lardo del Salumificio del Castello servito  
con miele e pane croccante

## **TARTE TATIN DI PERE SALATA FR. 25.00**

Tarte Tatin alle pere, formaggio Raclette e speck

## **SPINACINO, ANANAS, FORMAGGIO E MIELE FR. 24.00**

Insalata di spinacini novelli con ananas, formaggio di capra  
“Crottin di Chavignol” in crosta di mandorle e miele

## **LA BATTUTA FR. 28.00**

Battuta di manzo svizzero  
con tuorlo fritto, crema di robiola e acciuga pomata

## **TACOS AL SALMONE FR. 28.00**

Tacos al salmone, con mango, guacamole e salsa Yum Yum

## **CRUDO DI SCAMPI E GAMBERI FR. 46.00**

Crudo di code di scampi (3 pz) e tartare di gambero rosso di  
Mazara del Vallo



# PRIMI PIATTI

## **TAGLIOLINI AGLI ASPARAGI 22.00**

Tagliolini freschi con asparagi

## **PATATE, ASTICE E YOGURTH FR. 26.00**

Crema di patate con bocconcini d'astice e yogurth all'aneto

## **MACCHERONCINI "AL FERRETTO" AL RAGÙ D'AGNELLO FR. 26.00**

Maccheroncini "al ferretto" al ragù d'agnello

## **RAVIOLI, GAMBERI, SCAMPI E BUFALA FR. 26.00**

Ravioli ripieni di gamberi, scampi e bufala al burro,  
scorza di limone e mandorle tostate

## **PACCHERI, TOMME VOUDOISE, GUANCIALE E NOCCIOLE FR. 28.00**

Paccheri freschi alla crema di Tomme Voudoise  
con guanciale e nocciole delle Langhe

## **RISOTTO AGLI ASPARAGI E FORMAGELLA FR. 28.00**

Risotto Tenuta Salera agli asparagi con formagella di Ambri  
(minimo per due persone – prezzo per persona)

# SECONDI PIATTI

## **ANATRA AL MIELE FR. 38.00**

Petto d'anatra laccato al miele con cipollotti borettani e patate

## **FILETTO DI MANZO FR 46.00**

Filetto di manzo della macelleria Mossi di Ambri  
con patate al forno  
a scelta con salsa Bernese oppure salsa al Roquefort

## **COTOLETTA ALLA VALDOSTANA FR. 38.00**

Cotoletta di maiale impanata con formaggio  
dell'Alpe Piora e prosciutto crudo della Mesolcina  
servita con patate fritte

## **VITELLO E ASPARAGI FR. 44.00**

Scaloppine di vitello agli asparagi con patate mantecato all'olio EVO

## **PESCATRICE E ASPARAGI FR. 36.00**

Tournedos di Rana Pescatrice lardellata  
in guazzetto di asparagi e patate

## **IL FRITTO DEL CP BISTROT FR. 38.00**

Fritto misto di mare servito con patate fritte

# 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.

RICETTE APPRESE NEGLI ANNI TRASCORSI ACCANTO AI GRANDI NOMI DELLA CUCINA ITALIANA ED INTERNAZIONALE.

VI È PURE UNO STUDIO E UNA RICERCA PER LA SELEZIONE DELLE MATERIE PRIME SEMPRE DI ALTA QUALITÀ.

“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**  
**PROVENIENZA PRODOTTI DA FORNO: CH-TICINO**

# LE SPECIALITÀ

## **LA CLASSICA CHINOISE DI MANZO FR. 42.00 PER PERSONA**

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

# GLI ASPARAGI

**ALLA PARMIGIANA FR. 22.00**  
Asparagi, burro d'alpe fuso e parmigiano

**ALL'OLANDESE FR. 24.00**  
Asparagi con salsa Olandese

**ALLA BISMARCK FR. 26.00**  
Asparagi con uova all'occhio di bue

# GLI ANTIPASTI

## **SELEZIONE DI SALUMERIA Fr. 26.00**

Salumi misti serviti con cipolle Borettane

## **CARPACCIO, FORMAGGIO E ASPARAGI FR. 28.00**

Carpaccio di manzo, formaggio francese “Langres” e crema di asparagi

## **LARDO E MIELE FR. 24.00**

Lardo del Salumificio del Castello servito  
con miele e pane croccante

## **TARTE TATIN DI PERE SALATA FR. 25.00**

Tarte Tatin alle pere, formaggio Raclette e speck

## **SPINACINO, ANANAS, FORMAGGIO E MIELE FR. 24.00**

Insalata di spinacini novelli con ananas, formaggio di capra  
“Crottin di Chavignol” in crosta di mandorle e miele

## **LA BATTUTA FR. 28.00**

Battuta di manzo svizzero  
con tuorlo fritto, crema di robiola e acciuga pomata

## **TACOS AL SALMONE FR. 28.00**

Tacos al salmone, con mango, guacamole e salsa Yum Yum

## **CRUDO DI SCAMPI E GAMBERI FR. 46.00**

Crudo di code di scampi (3 pz) e tartare di gambero rosso di  
Mazara del Vallo

# PRIMI PIATTI

## **TAGLIOLINI AGLI ASPARAGI 22.00**

Tagliolini freschi con asparagi

## **PATATE, ASTICE E YOGURTH FR. 26.00**

Crema di patate con bocconcini d'astice e yogurth all'aneto

## **MACCHERONCINI "AL FERRETTO" AL RAGÙ D'AGNELLO FR. 26.00**

Maccheroncini "al ferretto" al ragù d'agnello

## **RAVIOLI, GAMBERI, SCAMPI E BUFALA FR. 26.00**

Ravioli ripieni di gamberi, scampi e bufala al burro,  
scorza di limone e mandorle tostate

## **PACCHERI, TOMME VOUDOISE, GUANCIALE E NOCCIOLE FR. 28.00**

Paccheri freschi alla crema di Tomme Voudoise  
con guanciale e nocciole delle Langhe

## **RISOTTO AGLI ASPARAGI E FORMAGELLA FR. 28.00**

Risotto Tenuta Salera agli asparagi con formagella di Ambri  
(minimo per due persone – prezzo per persona)

# SECONDI PIATTI

## **ANATRA AL MIELE FR. 38.00**

Petto d'anatra laccato al miele con cipollotti borettani e patate

## **FILETTO DI MANZO FR 46.00**

Filetto di manzo della macelleria Mossi di Ambri  
con patate al forno  
a scelta con salsa Bernese oppure salsa al Roquefort

## **COTOLETTA ALLA VALDOSTANA FR. 38.00**

Cotoletta di maiale impanata con formaggio  
dell'Alpe Piora e prosciutto crudo della Mesolcina  
servita con patate fritte

## **VITELLO E ASPARAGI FR. 44.00**

Scaloppine di vitello agli asparagi con patate mantecato all'olio EVO

## **PESCATRICE E ASPARAGI FR. 36.00**

Tournedos di Rana Pescatrice lardellata  
in guazzetto di asparagi e patate

## **IL FRITTO DEL CP BISTROT FR. 38.00**

Fritto misto di mare servito con patate fritte

# 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.

RICETTE APPRESE NEGLI ANNI TRASCORSI ACCANTO AI GRANDI NOMI DELLA CUCINA ITALIANA ED INTERNAZIONALE.

VI È PURE UNO STUDIO E UNA RICERCA PER LA SELEZIONE DELLE MATERIE PRIME SEMPRE DI ALTA QUALITÀ.

“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**  
**PROVENIENZA PRODOTTI DA FORNO: CH-TICINO**



# LE SPECIALITÀ

## **LA CLASSICA CHINOISE DI MANZO FR. 42.00 PER PERSONA**

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

# GLI ASPARAGI

**ALLA PARMIGIANA FR. 22.00**  
Asparagi, burro d'alpe fuso e parmigiano

**ALL'OLANDESE FR. 24.00**  
Asparagi con salsa Olandese

**ALLA BISMARCK FR. 26.00**  
Asparagi con uova all'occhio di bue

# GLI ANTIPASTI

## **SELEZIONE DI SALUMERIA Fr. 26.00**

Salumi misti serviti con cipolle Borettane

## **CARPACCIO, FORMAGGIO E ASPARAGI FR. 28.00**

Carpaccio di manzo, formaggio francese “Langres” e crema di asparagi

## **LARDO E MIELE FR. 24.00**

Lardo del Salumificio del Castello servito  
con miele e pane croccante

## **TARTE TATIN DI PERE SALATA FR. 25.00**

Tarte Tatin alle pere, formaggio Raclette e speck

## **SPINACINO, ANANAS, FORMAGGIO E MIELE FR. 24.00**

Insalata di spinacini novelli con ananas, formaggio di capra  
“Crottin di Chavignol” in crosta di mandorle e miele

## **LA BATTUTA FR. 28.00**

Battuta di manzo svizzero  
con tuorlo fritto, crema di robiola e acciuga pomata

## **TACOS AL SALMONE FR. 28.00**

Tacos al salmone, con mango, guacamole e salsa Yum Yum

## **CRUDO DI SCAMPI E GAMBERI FR. 46.00**

Crudo di code di scampi (3 pz) e tartare di gambero rosso di  
Mazara del Vallo

# PRIMI PIATTI

## **TAGLIOLINI AGLI ASPARAGI 22.00**

Tagliolini freschi con asparagi

## **PATATE, ASTICE E YOGURTH FR. 26.00**

Crema di patate con bocconcini d'astice e yogurth all'aneto

## **MACCHERONCINI "AL FERRETTO" AL RAGÙ D'AGNELLO FR. 26.00**

Maccheroncini "al ferretto" al ragù d'agnello

## **RAVIOLI, GAMBERI, SCAMPI E BUFALA FR. 26.00**

Ravioli ripieni di gamberi, scampi e bufala al burro,  
scorza di limone e mandorle tostate

## **PACCHERI, TOMME VOUDOISE, GUANCIALE E NOCCIOLE FR. 28.00**

Paccheri freschi alla crema di Tomme Voudoise  
con guanciale e nocciole delle Langhe

## **RISOTTO AGLI ASPARAGI E FORMAGELLA FR. 28.00**

Risotto Tenuta Salera agli asparagi con formagella di Ambri  
(minimo per due persone – prezzo per persona)

# SECONDI PIATTI

## **ANATRA AL MIELE FR. 38.00**

Petto d'anatra laccato al miele con cipollotti borettani e patate

## **FILETTO DI MANZO FR 46.00**

Filetto di manzo della macelleria Mossi di Ambri  
con patate al forno  
a scelta con salsa Bernese oppure salsa al Roquefort

## **COTOLETTA ALLA VALDOSTANA FR. 38.00**

Cotoletta di maiale impanata con formaggio  
dell'Alpe Piora e prosciutto crudo della Mesolcina  
servita con patate fritte

## **VITELLO E ASPARAGI FR. 44.00**

Scaloppine di vitello agli asparagi con patate mantecato all'olio EVO

## **PESCATRICE E ASPARAGI FR. 36.00**

Tournedos di Rana Pescatrice lardellata  
in guazzetto di asparagi e patate

## **IL FRITTO DEL CP BISTROT FR. 38.00**

Fritto misto di mare servito con patate fritte

# 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.

RICETTE APPRESE NEGLI ANNI TRASCORSI ACCANTO AI GRANDI NOMI DELLA CUCINA ITALIANA ED INTERNAZIONALE.

VI È PURE UNO STUDIO E UNA RICERCA PER LA SELEZIONE DELLE MATERIE PRIME SEMPRE DI ALTA QUALITÀ.

“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**  
**PROVENIENZA PRODOTTI DA FORNO: CH-TICINO**

# LE SPECIALITÀ

## **LA CLASSICA CHINOISE DI MANZO FR. 42.00 PER PERSONA**

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

# GLI ASPARAGI

**ALLA PARMIGIANA FR. 22.00**  
Asparagi, burro d'alpe fuso e parmigiano

**ALL'OLANDESE FR. 24.00**  
Asparagi con salsa Olandese

**ALLA BISMARCK FR. 26.00**  
Asparagi con uova all'occhio di bue

# GLI ANTIPASTI

## **SELEZIONE DI SALUMERIA Fr. 26.00**

Salumi misti serviti con cipolle Borettane

## **CARPACCIO, FORMAGGIO E ASPARAGI FR. 28.00**

Carpaccio di manzo, formaggio francese “Langres” e crema di asparagi

## **LARDO E MIELE FR. 24.00**

Lardo del Salumificio del Castello servito  
con miele e pane croccante

## **TARTE TATIN DI PERE SALATA FR. 25.00**

Tarte Tatin alle pere, formaggio Raclette e speck

## **SPINACINO, ANANAS, FORMAGGIO E MIELE FR. 24.00**

Insalata di spinacini novelli con ananas, formaggio di capra  
“Crottin di Chavignol” in crosta di mandorle e miele

## **LA BATTUTA FR. 28.00**

Battuta di manzo svizzero  
con tuorlo fritto, crema di robiola e acciuga pomata

## **TACOS AL SALMONE FR. 28.00**

Tacos al salmone, con mango, guacamole e salsa Yum Yum

## **CRUDO DI SCAMPI E GAMBERI FR. 46.00**

Crudo di code di scampi (3 pz) e tartare di gambero rosso di  
Mazara del Vallo

# PRIMI PIATTI

## **TAGLIOLINI AGLI ASPARAGI 22.00**

Tagliolini freschi con asparagi

## **PATATE, ASTICE E YOGURTH FR. 26.00**

Crema di patate con bocconcini d'astice e yogurth all'aneto

## **MACCHERONCINI "AL FERRETTO" AL RAGÙ D'AGNELLO FR. 26.00**

Maccheroncini "al ferretto" al ragù d'agnello

## **RAVIOLI, GAMBERI, SCAMPI E BUFALA FR. 26.00**

Ravioli ripieni di gamberi, scampi e bufala al burro,  
scorza di limone e mandorle tostate

## **PACCHERI, TOMME VOUDOISE, GUANCIALE E NOCCIOLE FR. 28.00**

Paccheri freschi alla crema di Tomme Voudoise  
con guanciale e nocciole delle Langhe

## **RISOTTO AGLI ASPARAGI E FORMAGELLA FR. 28.00**

Risotto Tenuta Salera agli asparagi con formagella di Ambri  
(minimo per due persone – prezzo per persona)



# SECONDI PIATTI

## **ANATRA AL MIELE FR. 38.00**

Petto d'anatra laccato al miele con cipollotti borettani e patate

## **FILETTO DI MANZO FR 46.00**

Filetto di manzo della macelleria Mossi di Ambri  
con patate al forno  
a scelta con salsa Bernese oppure salsa al Roquefort

## **COTOLETTA ALLA VALDOSTANA FR. 38.00**

Cotoletta di maiale impanata con formaggio  
dell'Alpe Piora e prosciutto crudo della Mesolcina  
servita con patate fritte

## **VITELLO E ASPARAGI FR. 44.00**

Scaloppine di vitello agli asparagi con patate mantecato all'olio EVO

## **PESCATRICE E ASPARAGI FR. 36.00**

Tournedos di Rana Pescatrice lardellata  
in guazzetto di asparagi e patate

## **IL FRITTO DEL CP BISTROT FR. 38.00**

Fritto misto di mare servito con patate fritte

# 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.

RICETTE APPRESE NEGLI ANNI TRASCORSI ACCANTO AI GRANDI NOMI DELLA CUCINA ITALIANA ED INTERNAZIONALE.

VI È PURE UNO STUDIO E UNA RICERCA PER LA SELEZIONE DELLE MATERIE PRIME SEMPRE DI ALTA QUALITÀ.

“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**  
**PROVENIENZA PRODOTTI DA FORNO: CH-TICINO**

# LE SPECIALITÀ

## **LA CLASSICA CHINOISE DI MANZO FR. 42.00 PER PERSONA**

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

# GLI ASPARAGI

**ALLA PARMIGIANA FR. 22.00**  
Asparagi, burro d'alpe fuso e parmigiano

**ALL'OLANDESE FR. 24.00**  
Asparagi con salsa Olandese

**ALLA BISMARCK FR. 26.00**  
Asparagi con uova all'occhio di bue

# GLI ANTIPASTI

## **SELEZIONE DI SALUMERIA Fr. 26.00**

Salumi misti serviti con cipolle Borettane

## **CARPACCIO, FORMAGGIO E ASPARAGI FR. 28.00**

Carpaccio di manzo, formaggio francese “Langres” e crema di asparagi

## **LARDO E MIELE FR. 24.00**

Lardo del Salumificio del Castello servito  
con miele e pane croccante

## **TARTE TATIN DI PERE SALATA FR. 25.00**

Tarte Tatin alle pere, formaggio Raclette e speck

## **SPINACINO, ANANAS, FORMAGGIO E MIELE FR. 24.00**

Insalata di spinacini novelli con ananas, formaggio di capra  
“Crottin di Chavignol” in crosta di mandorle e miele

## **LA BATTUTA FR. 28.00**

Battuta di manzo svizzero  
con tuorlo fritto, crema di robiola e acciuga pomata

## **TACOS AL SALMONE FR. 28.00**

Tacos al salmone, con mango, guacamole e salsa Yum Yum

## **CRUDO DI SCAMPI E GAMBERI FR. 46.00**

Crudo di code di scampi (3 pz) e tartare di gambero rosso di  
Mazara del Vallo

# PRIMI PIATTI

## **TAGLIOLINI AGLI ASPARAGI 22.00**

Tagliolini freschi con asparagi

## **PATATE, ASTICE E YOGURTH FR. 26.00**

Crema di patate con bocconcini d'astice e yogurth all'aneto

## **MACCHERONCINI "AL FERRETTO" AL RAGÙ D'AGNELLO FR. 26.00**

Maccheroncini "al ferretto" al ragù d'agnello

## **RAVIOLI, GAMBERI, SCAMPI E BUFALA FR. 26.00**

Ravioli ripieni di gamberi, scampi e bufala al burro,  
scorza di limone e mandorle tostate

## **PACCHERI, TOMME VOUDOISE, GUANCIALE E NOCCIOLE FR. 28.00**

Paccheri freschi alla crema di Tomme Voudoise  
con guanciale e nocciole delle Langhe

## **RISOTTO AGLI ASPARAGI E FORMAGELLA FR. 28.00**

Risotto Tenuta Salera agli asparagi con formagella di Ambri  
(minimo per due persone – prezzo per persona)

# SECONDI PIATTI

## **ANATRA AL MIELE FR. 38.00**

Petto d'anatra laccato al miele con cipollotti borettani e patate

## **FILETTO DI MANZO FR 46.00**

Filetto di manzo della macelleria Mossi di Ambri  
con patate al forno  
a scelta con salsa Bernese oppure salsa al Roquefort

## **COTOLETTA ALLA VALDOSTANA FR. 38.00**

Cotoletta di maiale impanata con formaggio  
dell'Alpe Piora e prosciutto crudo della Mesolcina  
servita con patate fritte

## **VITELLO E ASPARAGI FR. 44.00**

Scaloppine di vitello agli asparagi con patate mantecato all'olio EVO

## **PESCATRICE E ASPARAGI FR. 36.00**

Tournedos di Rana Pescatrice lardellata  
in guazzetto di asparagi e patate

## **IL FRITTO DEL CP BISTROT FR. 38.00**

Fritto misto di mare servito con patate fritte

# 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.

RICETTE APPRESE NEGLI ANNI TRASCORSI ACCANTO AI GRANDI NOMI DELLA CUCINA ITALIANA ED INTERNAZIONALE.

VI È PURE UNO STUDIO E UNA RICERCA PER LA SELEZIONE DELLE MATERIE PRIME SEMPRE DI ALTA QUALITÀ.

“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**  
**PROVENIENZA PRODOTTI DA FORNO: CH-TICINO**

# LE SPECIALITÀ

## **LA CLASSICA CHINOISE DI MANZO FR. 42.00 PER PERSONA**

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

# GLI ASPARAGI

**ALLA PARMIGIANA FR. 22.00**  
Asparagi, burro d'alpe fuso e parmigiano

**ALL'OLANDESE FR. 24.00**  
Asparagi con salsa Olandese

**ALLA BISMARCK FR. 26.00**  
Asparagi con uova all'occhio di bue



# GLI ANTIPASTI

## **SELEZIONE DI SALUMERIA Fr. 26.00**

Salumi misti serviti con cipolle Borettane

## **CARPACCIO, FORMAGGIO E ASPARAGI FR. 28.00**

Carpaccio di manzo, formaggio francese “Langres” e crema di asparagi

## **LARDO E MIELE FR. 24.00**

Lardo del Salumificio del Castello servito  
con miele e pane croccante

## **TARTE TATIN DI PERE SALATA FR. 25.00**

Tarte Tatin alle pere, formaggio Raclette e speck

## **SPINACINO, ANANAS, FORMAGGIO E MIELE FR. 24.00**

Insalata di spinacini novelli con ananas, formaggio di capra  
“Crottin di Chavignol” in crosta di mandorle e miele

## **LA BATTUTA FR. 28.00**

Battuta di manzo svizzero  
con tuorlo fritto, crema di robiola e acciuga pomata

## **TACOS AL SALMONE FR. 28.00**

Tacos al salmone, con mango, guacamole e salsa Yum Yum

## **CRUDO DI SCAMPI E GAMBERI FR. 46.00**

Crudo di code di scampi (3 pz) e tartare di gambero rosso di  
Mazara del Vallo

# PRIMI PIATTI

## **TAGLIOLINI AGLI ASPARAGI 22.00**

Tagliolini freschi con asparagi

## **PATATE, ASTICE E YOGURTH FR. 26.00**

Crema di patate con bocconcini d'astice e yogurth all'aneto

## **MACCHERONCINI "AL FERRETTO" AL RAGÙ D'AGNELLO FR. 26.00**

Maccheroncini "al ferretto" al ragù d'agnello

## **RAVIOLI, GAMBERI, SCAMPI E BUFALA FR. 26.00**

Ravioli ripieni di gamberi, scampi e bufala al burro,  
scorza di limone e mandorle tostate

## **PACCHERI, TOMME VOUDOISE, GUANCIALE E NOCCIOLE FR. 28.00**

Paccheri freschi alla crema di Tomme Voudoise  
con guanciale e nocciole delle Langhe

## **RISOTTO AGLI ASPARAGI E FORMAGELLA FR. 28.00**

Risotto Tenuta Salera agli asparagi con formagella di Ambri  
(minimo per due persone – prezzo per persona)

# SECONDI PIATTI

## **ANATRA AL MIELE FR. 38.00**

Petto d'anatra laccato al miele con cipollotti borettani e patate

## **FILETTO DI MANZO FR 46.00**

Filetto di manzo della macelleria Mossi di Ambri  
con patate al forno  
a scelta con salsa Bernese oppure salsa al Roquefort

## **COTOLETTA ALLA VALDOSTANA FR. 38.00**

Cotoletta di maiale impanata con formaggio  
dell'Alpe Piora e prosciutto crudo della Mesolcina  
servita con patate fritte

## **VITELLO E ASPARAGI FR. 44.00**

Scaloppine di vitello agli asparagi con patate mantecato all'olio EVO

## **PESCATRICE E ASPARAGI FR. 36.00**

Tournedos di Rana Pescatrice lardellata  
in guazzetto di asparagi e patate

## **IL FRITTO DEL CP BISTROT FR. 38.00**

Fritto misto di mare servito con patate fritte

# 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.

RICETTE APPRESE NEGLI ANNI TRASCORSI ACCANTO AI GRANDI NOMI DELLA CUCINA ITALIANA ED INTERNAZIONALE.

VI È PURE UNO STUDIO E UNA RICERCA PER LA SELEZIONE DELLE MATERIE PRIME SEMPRE DI ALTA QUALITÀ.

“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**  
**PROVENIENZA PRODOTTI DA FORNO: CH-TICINO**

# LE SPECIALITÀ

## **LA CLASSICA CHINOISE DI MANZO FR. 42.00 PER PERSONA**

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

# GLI ASPARAGI

**ALLA PARMIGIANA FR. 22.00**  
Asparagi, burro d'alpe fuso e parmigiano

**ALL'OLANDESE FR. 24.00**  
Asparagi con salsa Olandese

**ALLA BISMARCK FR. 26.00**  
Asparagi con uova all'occhio di bue

# GLI ANTIPASTI

## **SELEZIONE DI SALUMERIA Fr. 26.00**

Salumi misti serviti con cipolle Borettane

## **CARPACCIO, FORMAGGIO E ASPARAGI FR. 28.00**

Carpaccio di manzo, formaggio francese “Langres” e crema di asparagi

## **LARDO E MIELE FR. 24.00**

Lardo del Salumificio del Castello servito  
con miele e pane croccante

## **TARTE TATIN DI PERE SALATA FR. 25.00**

Tarte Tatin alle pere, formaggio Raclette e speck

## **SPINACINO, ANANAS, FORMAGGIO E MIELE FR. 24.00**

Insalata di spinacini novelli con ananas, formaggio di capra  
“Crottin di Chavignol” in crosta di mandorle e miele

## **LA BATTUTA FR. 28.00**

Battuta di manzo svizzero  
con tuorlo fritto, crema di robiola e acciuga pomata

## **TACOS AL SALMONE FR. 28.00**

Tacos al salmone, con mango, guacamole e salsa Yum Yum

## **CRUDO DI SCAMPI E GAMBERI FR. 46.00**

Crudo di code di scampi (3 pz) e tartare di gambero rosso di  
Mazara del Vallo

# PRIMI PIATTI

## **TAGLIOLINI AGLI ASPARAGI 22.00**

Tagliolini freschi con asparagi

## **PATATE, ASTICE E YOGURTH FR. 26.00**

Crema di patate con bocconcini d'astice e yogurth all'aneto

## **MACCHERONCINI "AL FERRETTO" AL RAGÙ D'AGNELLO FR. 26.00**

Maccheroncini "al ferretto" al ragù d'agnello

## **RAVIOLI, GAMBERI, SCAMPI E BUFALA FR. 26.00**

Ravioli ripieni di gamberi, scampi e bufala al burro,  
scorza di limone e mandorle tostate

## **PACCHERI, TOMME VOUDOISE, GUANCIALE E NOCCIOLE FR. 28.00**

Paccheri freschi alla crema di Tomme Voudoise  
con guanciale e nocciole delle Langhe

## **RISOTTO AGLI ASPARAGI E FORMAGELLA FR. 28.00**

Risotto Tenuta Salera agli asparagi con formagella di Ambri  
(minimo per due persone – prezzo per persona)

# SECONDI PIATTI

## **ANATRA AL MIELE FR. 38.00**

Petto d'anatra laccato al miele con cipollotti borettani e patate

## **FILETTO DI MANZO FR 46.00**

Filetto di manzo della macelleria Mossi di Ambri  
con patate al forno  
a scelta con salsa Bernese oppure salsa al Roquefort

## **COTOLETTA ALLA VALDOSTANA FR. 38.00**

Cotoletta di maiale impanata con formaggio  
dell'Alpe Piora e prosciutto crudo della Mesolcina  
servita con patate fritte

## **VITELLO E ASPARAGI FR. 44.00**

Scaloppine di vitello agli asparagi con patate mantecato all'olio EVO

## **PESCATRICE E ASPARAGI FR. 36.00**

Tournedos di Rana Pescatrice lardellata  
in guazzetto di asparagi e patate

## **IL FRITTO DEL CP BISTROT FR. 38.00**

Fritto misto di mare servito con patate fritte



# 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.

RICETTE APPRESE NEGLI ANNI TRASCORSI ACCANTO AI GRANDI NOMI DELLA CUCINA ITALIANA ED INTERNAZIONALE.

VI È PURE UNO STUDIO E UNA RICERCA PER LA SELEZIONE DELLE MATERIE PRIME SEMPRE DI ALTA QUALITÀ.

“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**  
**PROVENIENZA PRODOTTI DA FORNO: CH-TICINO**

# LE SPECIALITÀ

## **LA CLASSICA CHINOISE DI MANZO FR. 42.00 PER PERSONA**

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

# GLI ASPARAGI

**ALLA PARMIGIANA FR. 22.00**  
Asparagi, burro d'alpe fuso e parmigiano

**ALL'OLANDESE FR. 24.00**  
Asparagi con salsa Olandese

**ALLA BISMARCK FR. 26.00**  
Asparagi con uova all'occhio di bue

# GLI ANTIPASTI

## **SELEZIONE DI SALUMERIA Fr. 26.00**

Salumi misti serviti con cipolle Borettane

## **CARPACCIO, FORMAGGIO E ASPARAGI FR. 28.00**

Carpaccio di manzo, formaggio francese “Langres” e crema di asparagi

## **LARDO E MIELE FR. 24.00**

Lardo del Salumificio del Castello servito  
con miele e pane croccante

## **TARTE TATIN DI PERE SALATA FR. 25.00**

Tarte Tatin alle pere, formaggio Raclette e speck

## **SPINACINO, ANANAS, FORMAGGIO E MIELE FR. 24.00**

Insalata di spinacini novelli con ananas, formaggio di capra  
“Crottin di Chavignol” in crosta di mandorle e miele

## **LA BATTUTA FR. 28.00**

Battuta di manzo svizzero  
con tuorlo fritto, crema di robiola e acciuga pomata

## **TACOS AL SALMONE FR. 28.00**

Tacos al salmone, con mango, guacamole e salsa Yum Yum

## **CRUDO DI SCAMPI E GAMBERI FR. 46.00**

Crudo di code di scampi (3 pz) e tartare di gambero rosso di  
Mazara del Vallo

# PRIMI PIATTI

## **TAGLIOLINI AGLI ASPARAGI 22.00**

Tagliolini freschi con asparagi

## **PATATE, ASTICE E YOGURTH FR. 26.00**

Crema di patate con bocconcini d'astice e yogurth all'aneto

## **MACCHERONCINI "AL FERRETTO" AL RAGÙ D'AGNELLO FR. 26.00**

Maccheroncini "al ferretto" al ragù d'agnello

## **RAVIOLI, GAMBERI, SCAMPI E BUFALA FR. 26.00**

Ravioli ripieni di gamberi, scampi e bufala al burro,  
scorza di limone e mandorle tostate

## **PACCHERI, TOMME VOUDOISE, GUANCIALE E NOCCIOLE FR. 28.00**

Paccheri freschi alla crema di Tomme Voudoise  
con guanciale e nocciole delle Langhe

## **RISOTTO AGLI ASPARAGI E FORMAGELLA FR. 28.00**

Risotto Tenuta Salera agli asparagi con formagella di Ambri  
(minimo per due persone – prezzo per persona)

# SECONDI PIATTI

## **ANATRA AL MIELE FR. 38.00**

Petto d'anatra laccato al miele con cipollotti borettani e patate

## **FILETTO DI MANZO FR 46.00**

Filetto di manzo della macelleria Mossi di Ambri  
con patate al forno  
a scelta con salsa Bernese oppure salsa al Roquefort

## **COTOLETTA ALLA VALDOSTANA FR. 38.00**

Cotoletta di maiale impanata con formaggio  
dell'Alpe Piora e prosciutto crudo della Mesolcina  
servita con patate fritte

## **VITELLO E ASPARAGI FR. 44.00**

Scaloppine di vitello agli asparagi con patate mantecato all'olio EVO

## **PESCATRICE E ASPARAGI FR. 36.00**

Tournedos di Rana Pescatrice lardellata  
in guazzetto di asparagi e patate

## **IL FRITTO DEL CP BISTROT FR. 38.00**

Fritto misto di mare servito con patate fritte

# 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.

RICETTE APPRESE NEGLI ANNI TRASCORSI ACCANTO AI GRANDI NOMI DELLA CUCINA ITALIANA ED INTERNAZIONALE.

VI È PURE UNO STUDIO E UNA RICERCA PER LA SELEZIONE DELLE MATERIE PRIME SEMPRE DI ALTA QUALITÀ.

“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**  
**PROVENIENZA PRODOTTI DA FORNO: CH-TICINO**

# LE SPECIALITÀ

## **LA CLASSICA CHINOISE DI MANZO FR. 42.00 PER PERSONA**

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

# GLI ASPARAGI

**ALLA PARMIGIANA FR. 22.00**  
Asparagi, burro d'alpe fuso e parmigiano

**ALL'OLANDESE FR. 24.00**  
Asparagi con salsa Olandese

**ALLA BISMARCK FR. 26.00**  
Asparagi con uova all'occhio di bue

# GLI ANTIPASTI

## **SELEZIONE DI SALUMERIA Fr. 26.00**

Salumi misti serviti con cipolle Borettane

## **CARPACCIO, FORMAGGIO E ASPARAGI FR. 28.00**

Carpaccio di manzo, formaggio francese “Langres” e crema di asparagi

## **LARDO E MIELE FR. 24.00**

Lardo del Salumificio del Castello servito  
con miele e pane croccante

## **TARTE TATIN DI PERE SALATA FR. 25.00**

Tarte Tatin alle pere, formaggio Raclette e speck

## **SPINACINO, ANANAS, FORMAGGIO E MIELE FR. 24.00**

Insalata di spinacini novelli con ananas, formaggio di capra  
“Crottin di Chavignol” in crosta di mandorle e miele

## **LA BATTUTA FR. 28.00**

Battuta di manzo svizzero  
con tuorlo fritto, crema di robiola e acciuga pomata

## **TACOS AL SALMONE FR. 28.00**

Tacos al salmone, con mango, guacamole e salsa Yum Yum

## **CRUDO DI SCAMPI E GAMBERI FR. 46.00**

Crudo di code di scampi (3 pz) e tartare di gambero rosso di  
Mazara del Vallo



# PRIMI PIATTI

## **TAGLIOLINI AGLI ASPARAGI 22.00**

Tagliolini freschi con asparagi

## **PATATE, ASTICE E YOGURTH FR. 26.00**

Crema di patate con bocconcini d'astice e yogurth all'aneto

## **MACCHERONCINI "AL FERRETTO" AL RAGÙ D'AGNELLO FR. 26.00**

Maccheroncini "al ferretto" al ragù d'agnello

## **RAVIOLI, GAMBERI, SCAMPI E BUFALA FR. 26.00**

Ravioli ripieni di gamberi, scampi e bufala al burro,  
scorza di limone e mandorle tostate

## **PACCHERI, TOMME VOUDOISE, GUANCIALE E NOCCIOLE FR. 28.00**

Paccheri freschi alla crema di Tomme Voudoise  
con guanciale e nocciole delle Langhe

## **RISOTTO AGLI ASPARAGI E FORMAGELLA FR. 28.00**

Risotto Tenuta Salera agli asparagi con formagella di Ambri  
(minimo per due persone – prezzo per persona)

# SECONDI PIATTI

## **ANATRA AL MIELE FR. 38.00**

Petto d'anatra laccato al miele con cipollotti borettani e patate

## **FILETTO DI MANZO FR 46.00**

Filetto di manzo della macelleria Mossi di Ambri  
con patate al forno  
a scelta con salsa Bernese oppure salsa al Roquefort

## **COTOLETTA ALLA VALDOSTANA FR. 38.00**

Cotoletta di maiale impanata con formaggio  
dell'Alpe Piora e prosciutto crudo della Mesolcina  
servita con patate fritte

## **VITELLO E ASPARAGI FR. 44.00**

Scaloppine di vitello agli asparagi con patate mantecato all'olio EVO

## **PESCATRICE E ASPARAGI FR. 36.00**

Tournedos di Rana Pescatrice lardellata  
in guazzetto di asparagi e patate

## **IL FRITTO DEL CP BISTROT FR. 38.00**

Fritto misto di mare servito con patate fritte