

# 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**



# I PIATTI DELLA RASSEGNA

## **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*

## **RISOTTO FR. 28.00**

*Risotto al Merlot del Ticino “Filari della luna” (Monzeglio, Taverne)  
e Zincarlin della Valle di Muggio*

## **GUANCETTE DI VITELLO FR. 43.00**

*cotte a bassa temperatura con salsa al Merlot bianco “Latte di  
Luna (Monzeglio, Taverne), con cremoso di patate*

## **DESSERT TICINESE FR. 10.00**

*Semifreddo al Ratafià del Ticino*

### **NON DIMENTICATEVI IL CONCORSO:**

*Partecipare al concorso gratuito è semplice: basta fare la scansione del QR-code che trovare sulla Guida o nei ristoranti e compilare un breve formulario con i propri dati di contatto. NON dimenticate di inserire nel formulario anche la foto dello **scontrino** personale che **DEVE** riportare*

# 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 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. 12.00 per persona**

*servita con cipolle borretane*

## **BRUSCHETTE FR. 24.00**

*crostini di focaccia con battuto di lardo di Patanegra e miele*

## **BAO FR. 28.00**

*Morbido bao al vapore al ragù di pollo speziato*

## **LA BATTUTA DI MANZO FR. 28.00**

*con crema di burrata e pomodori secchi*

## **CRUDO DI SCAMPI FR. 42.00**

*Crudo di scampi con granella di cacao 70%  
e crema di melanzane affumicate*

# 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 agnello*

**GNOCCHI DI RICOTTA FR. 32.00**

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

**TAGLIOLINI FR. 31.00**

*ai gamberi e asparagi*

**RISOTTO FR. 28.00**

*agli asparagi e Sbrinz  
(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*

## **COTOLETTA "SBAGLIATA" FR. 40.00**

*cotoletta di maiale con rucola e pomodorini*

## **FRITTO DI CALAMARI FR. 39.00**

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

## **PESCATRICE "RINFORZATA" FR. 45.00**

*Trancio di ombrina fritto su crema di cavolfiore, olive taggiasche,  
capperi, cipolla rossa marinata e peperone crusco*

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

<sup>1</sup> [>10 mg/kg >10 mg/l SO<sub>2</sub>]

<sup>1</sup> [>10 mg/kg >10 mg/l SO<sub>2</sub>]

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](http://www.gastroTicino.ch)

# 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**



# I PIATTI DELLA RASSEGNA

## **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*

## **RISOTTO FR. 28.00**

*Risotto al Merlot del Ticino “Filari della luna” (Monzeglio, Taverne)  
e Zincarlin della Valle di Muggio*

## **GUANCETTE DI VITELLO FR. 43.00**

*cotte a bassa temperatura con salsa al Merlot bianco “Latte di  
Luna (Monzeglio, Taverne), con cremoso di patate*

## **DESSERT TICINESE FR. 10.00**

*Semifreddo al Ratafià del Ticino*

### **NON DIMENTICATEVI IL CONCORSO:**

*Partecipare al concorso gratuito è semplice: basta fare la scansione del QR-code che trovare sulla Guida o nei ristoranti e compilare un breve formulario con i propri dati di contatto. NON dimenticate di inserire nel formulario anche la foto dello **scontrino** personale che **DEVE** riportare*

# 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 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. 12.00 per persona**

*servita con cipolle borretane*

## **BRUSCHETTE FR. 24.00**

*crostini di focaccia con battuto di lardo di Patanegra e miele*

## **BAO FR. 28.00**

*Morbido bao al vapore al ragù di pollo speziato*

## **LA BATTUTA DI MANZO FR. 28.00**

*con crema di burrata e pomodori secchi*

## **CRUDO DI SCAMPI FR. 42.00**

*Crudo di scampi con granella di cacao 70%  
e crema di melanzane affumicate*

# 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 agnello*

**GNOCCHI DI RICOTTA FR. 32.00**

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

**TAGLIOLINI FR. 31.00**

*ai gamberi e asparagi*

**RISOTTO FR. 28.00**

*agli asparagi e Sbrinz  
(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*

## **COTOLETTA "SBAGLIATA" FR. 40.00**

*cotoletta di maiale con rucola e pomodorini*

## **FRITTO DI CALAMARI FR. 39.00**

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

## **PESCATRICE "RINFORZATA" FR. 45.00**

*Trancio di ombrina fritto su crema di cavolfiore, olive taggiasche,  
capperi, cipolla rossa marinata e peperone crusco*

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

<sup>1</sup> [>10 mg/kg >10 mg/l SO<sub>2</sub>]

<sup>1</sup> [>10 mg/kg >10 mg/l SO<sub>2</sub>]

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](http://www.gastroTicino.ch)

# 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**



# I PIATTI DELLA RASSEGNA

## **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*

## **RISOTTO FR. 28.00**

*Risotto al Merlot del Ticino “Filari della luna” (Monzeglio, Taverne)  
e Zincarlin della Valle di Muggio*

## **GUANCETTE DI VITELLO FR. 43.00**

*cotte a bassa temperatura con salsa al Merlot bianco “Latte di  
Luna (Monzeglio, Taverne), con cremoso di patate*

## **DESSERT TICINESE FR. 10.00**

*Semifreddo al Ratafià del Ticino*

### **NON DIMENTICATEVI IL CONCORSO:**

*Partecipare al concorso gratuito è semplice: basta fare la scansione del QR-code che trovare sulla Guida o nei ristoranti e compilare un breve formulario con i propri dati di contatto. NON dimenticate di inserire nel formulario anche la foto dello **scontrino** personale che **DEVE** riportare*

# 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 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. 12.00 per persona**

*servita con cipolle borretane*

## **BRUSCHETTE FR. 24.00**

*crostini di focaccia con battuto di lardo di Patanegra e miele*

## **BAO FR. 28.00**

*Morbido bao al vapore al ragù di pollo speziato*

## **LA BATTUTA DI MANZO FR. 28.00**

*con crema di burrata e pomodori secchi*

## **CRUDO DI SCAMPI FR. 42.00**

*Crudo di scampi con granella di cacao 70%  
e crema di melanzane affumicate*

# 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 agnello*

**GNOCCHI DI RICOTTA FR. 32.00**

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

**TAGLIOLINI FR. 31.00**

*ai gamberi e asparagi*

**RISOTTO FR. 28.00**

*agli asparagi e Sbrinz  
(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*

## **COTOLETTA "SBAGLIATA" FR. 40.00**

*cotoletta di maiale con rucola e pomodorini*

## **FRITTO DI CALAMARI FR. 39.00**

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

## **PESCATRICE "RINFORZATA" FR. 45.00**

*Trancio di ombrina fritto su crema di cavolfiore, olive taggiasche,  
capperi, cipolla rossa marinata e peperone crusco*

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

<sup>1</sup> [>10 mg/kg >10 mg/l SO<sub>2</sub>]

<sup>1</sup> [>10 mg/kg >10 mg/l SO<sub>2</sub>]

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](http://www.gastroTicino.ch)

# 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**



# I PIATTI DELLA RASSEGNA

## **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*

## **RISOTTO FR. 28.00**

*Risotto al Merlot del Ticino “Filari della luna” (Monzeglio, Taverne)  
e Zincarlin della Valle di Muggio*

## **GUANCETTE DI VITELLO FR. 43.00**

*cotte a bassa temperatura con salsa al Merlot bianco “Latte di  
Luna (Monzeglio, Taverne), con cremoso di patate*

## **DESSERT TICINESE FR. 10.00**

*Semifreddo al Ratafià del Ticino*

### **NON DIMENTICATEVI IL CONCORSO:**

*Partecipare al concorso gratuito è semplice: basta fare la scansione del QR-code che trovare sulla Guida o nei ristoranti e compilare un breve formulario con i propri dati di contatto. NON dimenticate di inserire nel formulario anche la foto dello **scontrino** personale che **DEVE** riportare*

# 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 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. 12.00 per persona**

*servita con cipolle borretane*

## **BRUSCHETTE FR. 24.00**

*crostini di focaccia con battuto di lardo di Patanegra e miele*

## **BAO FR. 28.00**

*Morbido bao al vapore al ragù di pollo speziato*

## **LA BATTUTA DI MANZO FR. 28.00**

*con crema di burrata e pomodori secchi*

## **CRUDO DI SCAMPI FR. 42.00**

*Crudo di scampi con granella di cacao 70%  
e crema di melanzane affumicate*

# 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 agnello*

**GNOCCHI DI RICOTTA FR. 32.00**

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

**TAGLIOLINI FR. 31.00**

*ai gamberi e asparagi*

**RISOTTO FR. 28.00**

*agli asparagi e Sbrinz  
(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*

## **COTOLETTA "SBAGLIATA" FR. 40.00**

*cotoletta di maiale con rucola e pomodorini*

## **FRITTO DI CALAMARI FR. 39.00**

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

## **PESCATRICE "RINFORZATA" FR. 45.00**

*Trancio di ombrina fritto su crema di cavolfiore, olive taggiasche,  
capperi, cipolla rossa marinata e peperone crusco*

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

<sup>1</sup> [>10 mg/kg >10 mg/l SO<sub>2</sub>]

<sup>1</sup> [>10 mg/kg >10 mg/l SO<sub>2</sub>]

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](http://www.gastroTicino.ch)

# 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**



# I PIATTI DELLA RASSEGNA

## **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*

## **RISOTTO FR. 28.00**

*Risotto al Merlot del Ticino “Filari della luna” (Monzeglio, Taverne)  
e Zincarlin della Valle di Muggio*

## **GUANCETTE DI VITELLO FR. 43.00**

*cotte a bassa temperatura con salsa al Merlot bianco “Latte di  
Luna (Monzeglio, Taverne), con cremoso di patate*

## **DESSERT TICINESE FR. 10.00**

*Semifreddo al Ratafià del Ticino*

### **NON DIMENTICATEVI IL CONCORSO:**

*Partecipare al concorso gratuito è semplice: basta fare la scansione del QR-code che trovare sulla Guida o nei ristoranti e compilare un breve formulario con i propri dati di contatto. NON dimenticate di inserire nel formulario anche la foto dello **scontrino** personale che **DEVE** riportare*

# 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 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. 12.00 per persona**

*servita con cipolle borretane*

## **BRUSCHETTE FR. 24.00**

*crostini di focaccia con battuto di lardo di Patanegra e miele*

## **BAO FR. 28.00**

*Morbido bao al vapore al ragù di pollo speziato*

## **LA BATTUTA DI MANZO FR. 28.00**

*con crema di burrata e pomodori secchi*

## **CRUDO DI SCAMPI FR. 42.00**

*Crudo di scampi con granella di cacao 70%  
e crema di melanzane affumicate*

# 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 agnello*

**GNOCCHI DI RICOTTA FR. 32.00**

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

**TAGLIOLINI FR. 31.00**

*ai gamberi e asparagi*

**RISOTTO FR. 28.00**

*agli asparagi e Sbrinz  
(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*

## **COTOLETTA "SBAGLIATA" FR. 40.00**

*cotoletta di maiale con rucola e pomodorini*

## **FRITTO DI CALAMARI FR. 39.00**

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

## **PESCATRICE "RINFORZATA" FR. 45.00**

*Trancio di ombrina fritto su crema di cavolfiore, olive taggiasche,  
capperi, cipolla rossa marinata e peperone crusco*

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

<sup>1</sup> [>10 mg/kg >10 mg/l SO<sub>2</sub>]

<sup>1</sup> [>10 mg/kg >10 mg/l SO<sub>2</sub>]

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](http://www.gastroTicino.ch)

# 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**



# I PIATTI DELLA RASSEGNA

## **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*

## **RISOTTO FR. 28.00**

*Risotto al Merlot del Ticino “Filari della luna” (Monzeglio, Taverne)  
e Zincarlin della Valle di Muggio*

## **GUANCETTE DI VITELLO FR. 43.00**

*cotte a bassa temperatura con salsa al Merlot bianco “Latte di  
Luna (Monzeglio, Taverne), con cremoso di patate*

## **DESSERT TICINESE FR. 10.00**

*Semifreddo al Ratafià del Ticino*

### **NON DIMENTICATEVI IL CONCORSO:**

*Partecipare al concorso gratuito è semplice: basta fare la scansione del QR-code che trovare sulla Guida o nei ristoranti e compilare un breve formulario con i propri dati di contatto. NON dimenticate di inserire nel formulario anche la foto dello **scontrino** personale che **DEVE** riportare*

# 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 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. 12.00 per persona**

*servita con cipolle borretane*

## **BRUSCHETTE FR. 24.00**

*crostini di focaccia con battuto di lardo di Patanegra e miele*

## **BAO FR. 28.00**

*Morbido bao al vapore al ragù di pollo speziato*

## **LA BATTUTA DI MANZO FR. 28.00**

*con crema di burrata e pomodori secchi*

## **CRUDO DI SCAMPI FR. 42.00**

*Crudo di scampi con granella di cacao 70%  
e crema di melanzane affumicate*

# 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 agnello*

**GNOCCHI DI RICOTTA FR. 32.00**

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

**TAGLIOLINI FR. 31.00**

*ai gamberi e asparagi*

**RISOTTO FR. 28.00**

*agli asparagi e Sbrinz  
(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*

## **COTOLETTA "SBAGLIATA" FR. 40.00**

*cotoletta di maiale con rucola e pomodorini*

## **FRITTO DI CALAMARI FR. 39.00**

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

## **PESCATRICE "RINFORZATA" FR. 45.00**

*Trancio di ombrina fritto su crema di cavolfiore, olive taggiasche,  
capperi, cipolla rossa marinata e peperone crusco*

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

<sup>1</sup> [>10 mg/kg >10 mg/l SO<sub>2</sub>]

<sup>1</sup> [>10 mg/kg >10 mg/l SO<sub>2</sub>]

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](http://www.gastroTicino.ch)

# 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**



# I PIATTI DELLA RASSEGNA

## **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*

## **RISOTTO FR. 28.00**

*Risotto al Merlot del Ticino “Filari della luna” (Monzeglio, Taverne)  
e Zincarlin della Valle di Muggio*

## **GUANCETTE DI VITELLO FR. 43.00**

*cotte a bassa temperatura con salsa al Merlot bianco “Latte di  
Luna (Monzeglio, Taverne), con cremoso di patate*

## **DESSERT TICINESE FR. 10.00**

*Semifreddo al Ratafià del Ticino*

### **NON DIMENTICATEVI IL CONCORSO:**

*Partecipare al concorso gratuito è semplice: basta fare la scansione del QR-code che trovare sulla Guida o nei ristoranti e compilare un breve formulario con i propri dati di contatto. NON dimenticate di inserire nel formulario anche la foto dello **scontrino** personale che **DEVE** riportare*

# 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 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. 12.00 per persona**

*servita con cipolle borretane*

## **BRUSCHETTE FR. 24.00**

*crostini di focaccia con battuto di lardo di Patanegra e miele*

## **BAO FR. 28.00**

*Morbido bao al vapore al ragù di pollo speziato*

## **LA BATTUTA DI MANZO FR. 28.00**

*con crema di burrata e pomodori secchi*

## **CRUDO DI SCAMPI FR. 42.00**

*Crudo di scampi con granella di cacao 70%  
e crema di melanzane affumicate*

# 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 agnello*

**GNOCCHI DI RICOTTA FR. 32.00**

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

**TAGLIOLINI FR. 31.00**

*ai gamberi e asparagi*

**RISOTTO FR. 28.00**

*agli asparagi e Sbrinz  
(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*

## **COTOLETTA "SBAGLIATA" FR. 40.00**

*cotoletta di maiale con rucola e pomodorini*

## **FRITTO DI CALAMARI FR. 39.00**

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

## **PESCATRICE "RINFORZATA" FR. 45.00**

*Trancio di ombrina fritto su crema di cavolfiore, olive taggiasche,  
capperi, cipolla rossa marinata e peperone crusco*

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

<sup>1</sup> [>10 mg/kg >10 mg/l SO<sub>2</sub>]

<sup>1</sup> [>10 mg/kg >10 mg/l SO<sub>2</sub>]

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](http://www.gastroTicino.ch)

# 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**



# I PIATTI DELLA RASSEGNA

## **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*

## **RISOTTO FR. 28.00**

*Risotto al Merlot del Ticino “Filari della luna” (Monzeglio, Taverne)  
e Zincarlin della Valle di Muggio*

## **GUANCETTE DI VITELLO FR. 43.00**

*cotte a bassa temperatura con salsa al Merlot bianco “Latte di  
Luna (Monzeglio, Taverne), con cremoso di patate*

## **DESSERT TICINESE FR. 10.00**

*Semifreddo al Ratafià del Ticino*

### **NON DIMENTICATEVI IL CONCORSO:**

*Partecipare al concorso gratuito è semplice: basta fare la scansione del QR-code che trovare sulla Guida o nei ristoranti e compilare un breve formulario con i propri dati di contatto. NON dimenticate di inserire nel formulario anche la foto dello **scontrino** personale che **DEVE** riportare*

# 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 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. 12.00 per persona**

*servita con cipolle borretane*

## **BRUSCHETTE FR. 24.00**

*crostini di focaccia con battuto di lardo di Patanegra e miele*

## **BAO FR. 28.00**

*Morbido bao al vapore al ragù di pollo speziato*

## **LA BATTUTA DI MANZO FR. 28.00**

*con crema di burrata e pomodori secchi*

## **CRUDO DI SCAMPI FR. 42.00**

*Crudo di scampi con granella di cacao 70%  
e crema di melanzane affumicate*

# 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 agnello*

**GNOCCHI DI RICOTTA FR. 32.00**

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

**TAGLIOLINI FR. 31.00**

*ai gamberi e asparagi*

**RISOTTO FR. 28.00**

*agli asparagi e Sbrinz  
(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*

## **COTOLETTA "SBAGLIATA" FR. 40.00**

*cotoletta di maiale con rucola e pomodorini*

## **FRITTO DI CALAMARI FR. 39.00**

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

## **PESCATRICE "RINFORZATA" FR. 45.00**

*Trancio di ombrina fritto su crema di cavolfiore, olive taggiasche,  
capperi, cipolla rossa marinata e peperone crusco*

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

<sup>1</sup> [>10 mg/kg >10 mg/l SO<sub>2</sub>]

<sup>1</sup> [>10 mg/kg >10 mg/l SO<sub>2</sub>]

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](http://www.gastroTicino.ch)

# 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**



# I PIATTI DELLA RASSEGNA

## **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*

## **RISOTTO FR. 28.00**

*Risotto al Merlot del Ticino “Filari della luna” (Monzeglio, Taverne)  
e Zincarlin della Valle di Muggio*

## **GUANCETTE DI VITELLO FR. 43.00**

*cotte a bassa temperatura con salsa al Merlot bianco “Latte di  
Luna (Monzeglio, Taverne), con cremoso di patate*

## **DESSERT TICINESE FR. 10.00**

*Semifreddo al Ratafià del Ticino*

### **NON DIMENTICATEVI IL CONCORSO:**

*Partecipare al concorso gratuito è semplice: basta fare la scansione del QR-code che trovare sulla Guida o nei ristoranti e compilare un breve formulario con i propri dati di contatto. NON dimenticate di inserire nel formulario anche la foto dello **scontrino** personale che **DEVE** riportare*

# 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 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. 12.00 per persona**

*servita con cipolle borretane*

## **BRUSCHETTE FR. 24.00**

*crostini di focaccia con battuto di lardo di Patanegra e miele*

## **BAO FR. 28.00**

*Morbido bao al vapore al ragù di pollo speziato*

## **LA BATTUTA DI MANZO FR. 28.00**

*con crema di burrata e pomodori secchi*

## **CRUDO DI SCAMPI FR. 42.00**

*Crudo di scampi con granella di cacao 70%  
e crema di melanzane affumicate*

# 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 agnello*

**GNOCCHI DI RICOTTA FR. 32.00**

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

**TAGLIOLINI FR. 31.00**

*ai gamberi e asparagi*

**RISOTTO FR. 28.00**

*agli asparagi e Sbrinz  
(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*

## **COTOLETTA "SBAGLIATA" FR. 40.00**

*cotoletta di maiale con rucola e pomodorini*

## **FRITTO DI CALAMARI FR. 39.00**

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

## **PESCATRICE "RINFORZATA" FR. 45.00**

*Trancio di ombrina fritto su crema di cavolfiore, olive taggiasche,  
capperi, cipolla rossa marinata e peperone crusco*

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

<sup>1</sup> [>10 mg/kg >10 mg/l SO<sub>2</sub>]

<sup>1</sup> [>10 mg/kg >10 mg/l SO<sub>2</sub>]

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](http://www.gastroTicino.ch)

# 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**



# I PIATTI DELLA RASSEGNA

## **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*

## **RISOTTO FR. 28.00**

*Risotto al Merlot del Ticino “Filari della luna” (Monzeglio, Taverne)  
e Zincarlin della Valle di Muggio*

## **GUANCETTE DI VITELLO FR. 43.00**

*cotte a bassa temperatura con salsa al Merlot bianco “Latte di  
Luna (Monzeglio, Taverne), con cremoso di patate*

## **DESSERT TICINESE FR. 10.00**

*Semifreddo al Ratafià del Ticino*

### **NON DIMENTICATEVI IL CONCORSO:**

*Partecipare al concorso gratuito è semplice: basta fare la scansione del QR-code che trovare sulla Guida o nei ristoranti e compilare un breve formulario con i propri dati di contatto. NON dimenticate di inserire nel formulario anche la foto dello **scontrino** personale che **DEVE** riportare*

# 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 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. 12.00 per persona**

*servita con cipolle borretane*

## **BRUSCHETTE FR. 24.00**

*crostini di focaccia con battuto di lardo di Patanegra e miele*

## **BAO FR. 28.00**

*Morbido bao al vapore al ragù di pollo speziato*

## **LA BATTUTA DI MANZO FR. 28.00**

*con crema di burrata e pomodori secchi*

## **CRUDO DI SCAMPI FR. 42.00**

*Crudo di scampi con granella di cacao 70%  
e crema di melanzane affumicate*

# 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 agnello*

**GNOCCHI DI RICOTTA FR. 32.00**

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

**TAGLIOLINI FR. 31.00**

*ai gamberi e asparagi*

**RISOTTO FR. 28.00**

*agli asparagi e Sbrinz  
(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*

## **COTOLETTA "SBAGLIATA" FR. 40.00**

*cotoletta di maiale con rucola e pomodorini*

## **FRITTO DI CALAMARI FR. 39.00**

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

## **PESCATRICE "RINFORZATA" FR. 45.00**

*Trancio di ombrina fritto su crema di cavolfiore, olive taggiasche,  
capperi, cipolla rossa marinata e peperone crusco*

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

<sup>1</sup> [>10 mg/kg >10 mg/l SO<sub>2</sub>]

<sup>1</sup> [>10 mg/kg >10 mg/l SO<sub>2</sub>]

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](http://www.gastroticino.ch)

# 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**



# I PIATTI DELLA RASSEGNA

## **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*

## **RISOTTO FR. 28.00**

*Risotto al Merlot del Ticino “Filari della luna” (Monzeglio, Taverne)  
e Zincarlin della Valle di Muggio*

## **GUANCETTE DI VITELLO FR. 43.00**

*cotte a bassa temperatura con salsa al Merlot bianco “Latte di  
Luna (Monzeglio, Taverne), con cremoso di patate*

## **DESSERT TICINESE FR. 10.00**

*Semifreddo al Ratafià del Ticino*

### **NON DIMENTICATEVI IL CONCORSO:**

*Partecipare al concorso gratuito è semplice: basta fare la scansione del QR-code che trovare sulla Guida o nei ristoranti e compilare un breve formulario con i propri dati di contatto. NON dimenticate di inserire nel formulario anche la foto dello **scontrino** personale che **DEVE** riportare*

# 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 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. 12.00 per persona**

*servita con cipolle borretane*

## **BRUSCHETTE FR. 24.00**

*crostini di focaccia con battuto di lardo di Patanegra e miele*

## **BAO FR. 28.00**

*Morbido bao al vapore al ragù di pollo speziato*

## **LA BATTUTA DI MANZO FR. 28.00**

*con crema di burrata e pomodori secchi*

## **CRUDO DI SCAMPI FR. 42.00**

*Crudo di scampi con granella di cacao 70%  
e crema di melanzane affumicate*

# 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 agnello*

**GNOCCHI DI RICOTTA FR. 32.00**

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

**TAGLIOLINI FR. 31.00**

*ai gamberi e asparagi*

**RISOTTO FR. 28.00**

*agli asparagi e Sbrinz  
(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*

## **COTOLETTA "SBAGLIATA" FR. 40.00**

*cotoletta di maiale con rucola e pomodorini*

## **FRITTO DI CALAMARI FR. 39.00**

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

## **PESCATRICE "RINFORZATA" FR. 45.00**

*Trancio di ombrina fritto su crema di cavolfiore, olive taggiasche,  
capperi, cipolla rossa marinata e peperone crusco*

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

<sup>1</sup> [>10 mg/kg >10 mg/l SO<sub>2</sub>]

<sup>1</sup> [>10 mg/kg >10 mg/l SO<sub>2</sub>]

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](http://www.gastroTicino.ch)

# 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**



# I PIATTI DELLA RASSEGNA

## **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*

## **RISOTTO FR. 28.00**

*Risotto al Merlot del Ticino “Filari della luna” (Monzeglio, Taverne)  
e Zincarlin della Valle di Muggio*

## **GUANCETTE DI VITELLO FR. 43.00**

*cotte a bassa temperatura con salsa al Merlot bianco “Latte di  
Luna (Monzeglio, Taverne), con cremoso di patate*

## **DESSERT TICINESE FR. 10.00**

*Semifreddo al Ratafià del Ticino*

### **NON DIMENTICATEVI IL CONCORSO:**

*Partecipare al concorso gratuito è semplice: basta fare la scansione del QR-code che trovare sulla Guida o nei ristoranti e compilare un breve formulario con i propri dati di contatto. NON dimenticate di inserire nel formulario anche la foto dello **scontrino** personale che **DEVE** riportare*

# 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 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. 12.00 per persona**

*servita con cipolle borretane*

## **BRUSCHETTE FR. 24.00**

*crostini di focaccia con battuto di lardo di Patanegra e miele*

## **BAO FR. 28.00**

*Morbido bao al vapore al ragù di pollo speziato*

## **LA BATTUTA DI MANZO FR. 28.00**

*con crema di burrata e pomodori secchi*

## **CRUDO DI SCAMPI FR. 42.00**

*Crudo di scampi con granella di cacao 70%  
e crema di melanzane affumicate*

# 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 agnello*

**GNOCCHI DI RICOTTA FR. 32.00**

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

**TAGLIOLINI FR. 31.00**

*ai gamberi e asparagi*

**RISOTTO FR. 28.00**

*agli asparagi e Sbrinz  
(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*

## **COTOLETTA "SBAGLIATA" FR. 40.00**

*cotoletta di maiale con rucola e pomodorini*

## **FRITTO DI CALAMARI FR. 39.00**

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

## **PESCATRICE "RINFORZATA" FR. 45.00**

*Trancio di ombrina fritto su crema di cavolfiore, olive taggiasche,  
capperi, cipolla rossa marinata e peperone crusco*

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

<sup>1</sup> [>10 mg/kg >10 mg/l SO<sub>2</sub>]

<sup>1</sup> [>10 mg/kg >10 mg/l SO<sub>2</sub>]

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](http://www.gastroTicino.ch)