

# Selvaggina / Wild

	<u>Fr.</u>
<b>Insalata di formentino, pancetta e uova</b> Nusslissalat mit speck und eier	8.50
<b>Antipasto misto di stagione</b> Verschiedene köstlichkeiten, lassen Sie sich überraschen	17.00
<b>Carpaccio di cervo con insalata ai funghi</b> Carpaccio von junhirschfilet mit pilzsalat	18.50
<b>Risotto uva e mascarpone</b> Traubenrisotto mit mascarpone	17.00
<b>Saltimbocca di cinghiale su letto di funghi</b> Saltimbocca von jungwildschwein	29.00
<b>Filetto di cervo con vinaigrette di uva</b> Rosa gebratenes hirschfilet mit trauben-vinaigrette	32.00
<b>Scaloppine di capriolo con risotto al cabis rosso</b> Rehschnitzel auf Rotkrautrisotto	32.00
<b>Sella di capriolo " Baden Baden " ( min. 2 pers. )</b> Rehrüchen	34.00
A persona	
<u>Contorni : Spätzli o Tagliatelle, Mela, Castagne, Uva e Cavoline di Bruxelles</u>	
<b>Pizza di Stagione</b> Pomodoro, mozzarella, chanterelles, petto di anatra affumicato e rucola	17.50

## Dolci / Desserts

<b>Coppa Monte Bianco</b> Purea di marroni, gelato vaniglia , meringhe e panna	8.50
<b>Puré di marroni con panna</b> Provenienza della carne : Cervo- N. Zelanda; Cinghiale- Australia; Capriolo- Austria	6.00

# Gli Antipasti Freddi / Kalte Gerichte

## Carpaccio di manzo

Rids-Carpaccio mit Rucola, Pilzen, Parmesanscheiben und Olivenöl

18.00

## Affettato misto Ticinese

Tessiner Aufschnitt

15.50

## Prosciutto crudo di Parma con barchette di melone

Parmaschinken mit Melonen-Schiffchen

18.00

## Bruschetta al pomodoro, aglio e basilico fresco

Geröstete Brotshelben mit Frischem Tomatenwürfelchen, Knoblauch und Basilicum

9.00

# Le Insalate / Salate

## Insalata verde

Grüner Salat

6.00

## Insalata mista

Gemischter salat

7.00

## Rucola e gamberi al balsamico

Rucolasalat mit Crevetten, Balsamico-essig und Olinöl

16.50

## Pomodoro e mozzarella di bufala

Tomatenshelben mit Büffelmozzarella, frischem Basilikum und Olivenöl

16.50

## Insalata ai frutti di mare

Meeresfrüchtensalat

18.00

## Insalata capriccio

Grosser gemischter mit Ei

15.50

# Pasta fatta in casa / Hausgemachte Teigwaren

## Tagliolini agli scampi

Tagliolini mit Scampi, frischen Tomaten, Knoblauch und Petersilie

21.00

## Tagliolini con gamberi e capesante

Tagliolini mit Crevetten, Jackobsmuscheln, Cherrytomaten und Koriander

20.00

## Tagliatelle al salmone

Eiernudeln mit Lachs, Tomaten, Rahmsauce und Rucola



17.50

## Tagliatelle alla panna, piselli e prosciutto

Eiernudeln an Rahmsauce, Erbsen, Schinken und Parmesan



16.00

## Tagliatelle ai porcini

Eiernudeln mit Steinpilzen



17.50

## Lasagna al forno

Hausgemachte lasagna

16.00

## Gnocchi al pesto

Kartoffelgnocchi an Pestosauce



16.00

## Gnocchi al ragu' di carne

Kartoffelgnocchi an Fleischsauce



16.50

## Gnocchi al burro e salvia

Kartoffelgnocchi mit butter und salvei



14.50



Mezza porzione: riduzione Fr. 3.-

# Primi Piatti di Pasta / Warme Vorspeisen

## Spaghetti aglio, olio e peperoncino

Spaghetti mit Knoblauch, Petersilie, peperoncino und olivenöl



14.00

## Linguine al pesto genovese

Linguine mit hausgemachte Pestosauce und Kartoffeln



16.00

## Linguine ai frutti di mare

Linguine mit Meeresfrüchten



18.00

## Rigatoni "Val Sole" Gamberi, pomodoro, panna ed erbette

Makkaroni mit Crevetten, Tomate, Rahm und Cognac



19.00

## Rigatoni all'arrabbiata

Makkaroni an scharfe Tomatensauce, Knoblauch und Petersilie



15.00

## Minestrone ticinese della Casa

Tessiner Minestrone (Gemüsesuppe)

8.00

# I Risotti / Reis Gerichte

## Risotto vegetariano

Risotto mit verschiedenem saisongemüsen und tomatenwürfelchen



16.50

## Risotto ai porcini

Risotto mit steinpilzen



19.50

## Risotto alla marinara ( min. 2 pers. )

Weissweinrisotto mit verschiedenen fischen und meeresfrüchten

a persona

22.00



Mezza porzione: riduzione Fr. 3.-

# Pesci e Crostacei / Fische und Meeresfrüchte

<b>Sogliola alla mugnaia</b>	32.50
Seezunge in butter gebraten	
<b>Fritto misto di pesce</b>	29.00
Gebackene Fische und Meeresfrüchte	
<b>Sogliola intera alla griglia</b>	32.50
Seezunge von grill	
<b>Grigliata mista di pesce</b>	36.00
Sogliola, coda di rospo, orata, gamberoni, scampi	
Seezunge, Goldbrasse, Seeteufel , Riesenkrevetten, Scampi	
<b>Gamberoni alla griglia</b>	34.00
Reisenkrevetten von grill	

# Le Carni / Fleisch

<b>Scaloppine di vitello al limone</b>	32.00
Kalbsschnitzel an Zitronensauce	
<b>Scaloppine di maiale alla crema di porcini</b>	24.00
Scheweinschnitzel an Steinpilz-rahmsauce	
<b>Tagliata di manzo con rucola e grana</b>	32.00
Rindsentrecote in scheiben geschnitten, garniet mit Rucola, Parmesansplitter	
<b>Filetto di manzo alla griglia</b>	34.00
Rinds-filet	
<b>Paillard di vitello alla griglia</b>	32.00
Kalbs-paillard von grill	

# Contorni / Beilage

<b>Patate fritte, patate bollite, riso, risotto, verdura, insalata</b>
Pommes Frites, Salzkartoffeln, Trockenreis, Risotto, Tagesgemüse, Salat
<b>Provenienza della nostra carne</b> : Manzo- Svizzera; Vitello- Svizzera; Agnello- N. Zelanda

# Le Nostre Pizze

- |   |       |
|---|-------|
| <b>1- Focaccia al rosmarino</b><br>Aglione, rosmarino e olio d'oliva<br>Focaccia mit Knoblauch, Rosmarin, und Olivenöl  | 5.50  |
| <b>2- Focaccia fantasia</b><br>Prosciutto crudo, pomodoro, mozzarella di bufala, rucola e peperoni<br>Focaccia mit Rohschinken, Tomaten, Büffel-mozzarella, Rucola und Paprikaschoten | 18.00 |
| <b>3- Margherita</b><br>Pomodoro, mozzarella e origano<br>Tomaten, Mozzarella und Oregano   | 12.50 |
| <b>4- Napoletana</b><br>Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi e olive<br>Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern und Oliven  | 13.50 |
| <b>5- Prosciutto</b><br>Pomodoro, mozzarella, prosciutto<br>Tomaten, Mozzarella, Schinken   | 15.50 |
| <b>6- Prosciutto e funghi</b><br>Pomodoro, mozzarella, prosciutto e funghi<br>Tomaten, Mozzarella, Schinken und Pilzen  | 16.50 |
| <b>7- Quattro stagioni</b><br>Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi e olive<br>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilzen, Artischocken und Oliven                            | 17.50 |
| <b>8- Ortolana</b><br>Verdure miste alla griglia con pomodorini secchi, capperi e olive<br>Grillierte Gemüse mit Trocken-tomaten, Kapern und Oliven                                   | 17.00 |
| <b>9- Diavola</b><br>Pomodoro, mozzarella, pinoli, olive e peperoncino<br>Tomaten, Mozzarella, pinienkernen, Oliven und Peperoncino   | 14.00 |
| <b>10- Lucomagno</b><br>Pomodoro, mozzarella, patate al forno, rucola e funghi porcini<br>Tomaten, Mozzarella, überbackene Kartoffeln, Rucola und Steinpilzen                         | 18.00 |
| <b>11- Calzone</b><br>Pomodoro, mozzarella, spinaci, ricotta, prosciutto e uova<br>Tomaten, Mozzarella, Spinat, Quark, Schinken und Ei  | 16.80 |
| <b>12- Del marinaio</b><br>Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle e origano<br>Tomaten, Mozzarella, Thonfisch, Zwiebeln und Oregano   | 15.50 |
| <b>13- Frutti di mare</b><br>Pomodoro, aglio, frutti di mare e prezzemolo<br>Tomaten, Knoblauch, Meeresfrüchte und Petersilie   | 19.00 |
| <b>14- Parma con rucola</b><br>Pomodoro, mozzarella, prosciutto di Parma e rucola<br>Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken und Rucola  | 18.00 |

# Le Nostre Pizze

15- <b>Quattro formaggi</b>	16.00
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, fontina e taleggio Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Fontina und Taleggio	
16- <b>Boscaiola</b>	17.00
Pomodoro, mozzarella, funghi porcini e aglio Tomaten, Mozzarella, Steinpilzen und Knoblauch	
17- <b>Brenno</b>	18.00
Pomodoro, mozzarella, filetto di trota affumicata, capperi e olive Tomaten, Mozzarella, Rauchforellen-filet, Kapern und Oliven	
18- <b>Rucola e funghi freschi</b>	17.00
Pomodoro, mozzarella, rucola e funghi freschi Tomaten, Mozzarella, Rucola und frische Pilzen	
19- <b>Media blenio</b>	19.00
Pomodoro, mozzarella, zucchini, bresaola e ricotta Tomaten, Mozzarella, Zucchini, Trockenfleisch und Quark	
20- <b>Bufala e pomodorini</b>	17.50
Pomodoro, mozzarella di bufala, grana e pomodorini freschi Tomaten, Büffelmozzarella, Grana-scheiben und frischen Cherrytomaten	
21- <b>Carpaccio</b>	18.00
Pomodoro, mozzarella, carne di manzo, funghi freschi e rucola Tomaten, Mozzarella, Ridsfleisch, Pilze und Rucola	
22- <b>Rustica</b>	17.50
Pomodoro, mozzarella, pancetta, salame piccante, funghi e uova Tomaten, Mozzarella, Geräucherter, Speek, Pikante-wurst, Pilze und Ei	
23- <b>"Val Sole"</b>	17.00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto e mascarpone Tomaten, Mozzarella, Schinken und Mascarpone	
24- <b>Primo amore</b>	16.00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto e ananas Tomaten, Mozzarella, Schinken und Ananas	
25- <b>Regina</b>	18.00
Pomodoro, mozzarella, salmone affumicato e capperi Tomaten, Mozzarella, Geräucherter Lachs und Kapern	

**Mezza porzione: Riduzione fr. 3.-**

**Tutte le nostre pizze si possono richiedere da asporto.**

**Sconto 10%**

# Le nostre proposte dei vini

## I vini al bicchiere

### Rossi

**Tempio di Giano** Salento Negroamaro 2005

VETRERE

1 DI

4.50

Bott.

29.00

**Rosso di Montepulciano** DOC 2004

CROCIANI

5.00

33.00

### Bianchi e spumanti

**Pinot Grigio** Veneto IGT 2005

COLLI DEL SOLIGO

4.00

28.00

**Cerasuolo Tratturo** DOC Montep. D' Abruzzo 2005

CANTINE SPINELLI

4.00

28.00

**Conte di Cavour**

Prosecco

Conte di Cavour

4.00

26.00

**Charme**

Spumante Brut

Angelo Delea

4.00

33.00

## Bottiglie da 50 Cl.

**Villa Antica**

Azienda agricola Borghi Mario

Chianti DOCG

14.00

**Il Picchio Rosso**

Collezione "Gli Uccelli" Matasci Vini Tenero

Rosso Merlot Ticino DOC

16.00

**La Colomba**

Collezione "Gli Uccelli" Matasci Vini Tenero

Rosato Merlot Ticino DOC

16.00

**Il Martin Pescatore**

Collezione "Gli Uccelli" Matasci Vini Tenero

Bianco Merlot - Chasselas

16.00

**Vino Generoso**

Matasci vini

Ticino DOC Rosso

22.00

# La nostra selezione dei vini bianchi e rosati

## Vini Bianchi e Spumanti

<b>Charme</b> A. Delea Losone	<b>Spumante Brut</b>	<b>Ticino</b>		33.00
<b>Jacquart Tradition</b>	<b>Champagne Brut</b>	<b>Francia</b>		85.00
<b>Terre Alte</b> Cantine Gialdi Mendrisio	<b>Merlot Bianco</b>	<b>Ticino</b>	<b>2004</b>	34.00
<b>Apocalisse</b> A, Delea Losone	<b>Bianco Ticinese</b>	<b>Ticino</b>	<b>2003</b>	37.00
<b>Ballerina Bianco DOC</b> Cantine Volpi		<b>Piemonte</b>	<b>2005</b>	35.00
<b>Vernaccia di San Gimignano DOCG</b> CAPPELLA SANT' ANDREA		<b>Toscana</b>	<b>2005</b>	29.00
<b>La Segreta Bianco Docg</b> Planeta Melfi		<b>Sicilia</b>	<b>2004</b>	38.00
<b>Soave DOC</b> La Capuccina		<b>Veneto</b>	<b>2004</b>	34.00

## Vini Rosati

<b>Primarosa</b> A. Delea losone	<b>Merlot Rosato DOC</b>	<b>Ticino</b>	<b>2003</b>	31.00
<b>Tre Valli</b> Cantine Gialdi Mendrisio	<b>Merlot Rosato DOC</b>	<b>Ticino</b>	<b>2005</b>	34.50
<b>Tre Valli</b> Cantine Gialdi Mendrisio	<b>Merlot Rosato DOC</b>	<b>Ticino</b>	<b>50 Cl.</b> <b>2005</b>	24.00
<b>Rose di Ama</b> Castello di Ama in Chianti	<b>Rosato Igt</b>	<b>Toscana</b>	<b>2003</b>	34.00

# La nostra selezione dei vini rossi

<b>Biasca Premium</b> Cantine Gialdi Mendrisio	<b>Merlot Rosso Doc</b>	<b>Ticino</b>	<b>2004</b>	<b>39.00</b>
<b>Giornico Oro</b> Cantine Gialdi Mendrisio	<b>Merlot Rosso DOC</b>	<b>Ticino</b>	<b>2004</b>	<b>41.00</b>
<b>Giornico Oro</b> Cantine Gialdi Mendrisio	<b>Merlot Rosso DOC</b>	<b>Ticino 50 Cl</b>	<b>2004</b>	<b>28.00</b>
<b>Malvaglia</b> Cantine Gialdi Mendrisio	<b>Merlot Rosso DOC</b>	<b>Ticino</b>	<b>2003</b>	<b>36.00</b>
<b>C` Bianca ( Merlot prodotto con uve selezionate di Ludiano)</b> Boldini		<b>Ticino</b>	<b>2004</b>	<b>32.00</b>
<b>C` Bianca (Merlot Prodotto con uve selezionate di Ludiano )</b> Boldini		<b>Ticino 50 Cl</b>	<b>2004</b>	<b>24.00</b>
<b>Farnete</b> Coop. Morellino di Scansano	<b>Carmignano Docg</b>	<b>Toscana</b>	<b>2002</b>	<b>38.00</b>
<b>Barbazzale</b> Cottanera ( Fratelli Cambria )	<b>Nerello Mascalese</b>	<b>Sicilia</b>	<b>2004</b>	<b>32.00</b>
<b>Olianas Cannonau di sardegna DOC</b> Planeta Menfi		<b>Sardegna</b>	<b>2005</b>	<b>34.00</b>
<b>Dule</b> Giuseppe Gabbas	<b>Cannonau IGT</b>	<b>Sardegna</b>	<b>2002</b>	<b>45.00</b>
<b>Amarone della Valpolicella DOCG</b> Viviani Mazzano di Negrar		<b>Veneto</b>	<b>2001</b>	<b>92.00</b>
<b>Barbaresco DOCG</b> Fontanabianca Neive		<b>Piemonte</b>	<b>2000</b>	<b>86.00</b>