



### *VORSPEISEN*

Affettato misto (Aufschnitt-Teller) mit Essiggurken	15.-/ 20.-
Lokaler Speck mit Pfeffer aus dem Maggia Tal	14.-
Bresaola (Trockenfleisch) mit Parmesan	19.-
Kleine Salami ( vom Schwein)	8.-
Gr ü ner Salat	6.-
Gemischter Salat	7.-
Formaggino (Frischkäse)	10.-

### *PRIMI*

Ravioli mit Rindfleischfüllung an Sauce mit Kräutern	20.-
Steinpilzrisotto	18.-
Kartoffelgnocchi an Tomatensauce oder Gorgonzola	14.-
Minestrone	12.-
Kutteln traditioneller Art	14.-

### *HAUPTSPEISEN - POLENTA mit..*

Steinpilze	27.-	Ei	10.-
Rindsschmorbraten	29.-	Milch	8.-
Kanninchen geschmort	29.-	Gorgonzola	14.-

### *VOM GRILL serviert mit Tagesbeilage*

Luganighetta Wurst	22.-
Schweinsrippen	27.-
Pferdefilet	31.-
Lammkotelettes	33.-
Rindsentrecôte	34.-
Mix vom Grill	35.-
„Costata “ vom Rind	44.-

### *DESSERT und KÄSE*

Unsere Hausdesserts	8.-
Käseplatte mit Käse aus dem Valle Muggio und „Sottopenz “ (km 0)	14.-

Ueber Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne.

Unsere Preise verstehen sich in Schweizerfranken und inklusive Mwst 7.7%

*Buon appetito!*