



KALTE VORSPEISEN

Affettato misto (Aufschnitt-Teller) mit Essiggurken	16.- / 22.-
Lokaler Speck mit Pfeffer aus dem Maggia Tal	15.-
Bresaola (Trockenfleisch vom Rind) mit Parmesan	19.-
Kleine Salami (Schwein)	8.-
Grüner Salat	6.-
Gemischter Salat	8.-
Formaggino aus dem Muggio Tal	10.-

WARMER VORSPEISEN

Ravioli mit Rindfleischfüllung und Sauce	20.-
Risotto mit Steinpilzen	22.-
Kartoffelgnocchi an Tomaten-, Fleisch- oder Gorgonzolasauce	16.-
Minestrone	12.-
Kutteln traditioneller Art	15.-

HAUPTSPEISEN –

POLENTA mit..

Steinpilze	29.-	Ei	10.-
Rinderschmorbraten	30.-	Milch	8.-
Kaninchen geschmort	30.-	Gorgonzola	15.-

VOM GRILL serviert mit Tagesbeilage

Tessiner Luganighetta Wurst	23.-
Schweinsrippen	29.-
Pferdefilet	32.-
Lammkotelettes	34.-
Rindsentrecôte	34.-
Mix vom Grill	37.-
„Costata“ vom Rind (Ribeye)	46.-

DESSERT und KÄSE

Tagesdessert	8.-
Käseteller mit lokalen Sorten aus dem Valle Muggio und „Sottopenz“ (km 0)	15.-

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!