

-Tempo di Selvaggina -

Antipasti

Tris del cacciatore: salametto, patè di capriolo e giardiniera.....	CHF 19.00
Crostone di polenta con porcini e crema al gorgonzola.....	CHF 24.00
Tartare di cervo al calvados e castagne glassate.....	CHF 33.00

Primi

Pappardelle al ragù di cinghiale e porcini.....	CHF 27.00
Risotto carnaroli al merlot con lombatina di lepre.....	CHF 28.00

Secondi

Medaglioni di capriolo in salsa di mirtilli con spatzle	CHF 36.00
Bocconcini di cinghiale al merlot con tagliatelle al burro	CHF 32.00

Dessert

Vermicelles di castagne.....	CHF 10.00
------------------------------	-----------

Su prenotazione: sella di capriolo alla Baden-Baden, per veri intenditori
Minimo 2 persone CHF 65.00 per persona

Per allergie, intolleranze e provenienza di carni e pesci rivolgersi al personale di servizio



-Da Noi-

-- Le Pizze --

La pizza, classica e nera da CHF 18.00
Impasto della pizza con carbone vegetale, disponibile con tutte le nostre ricette

1 Metro di pizza CHF 80.00
Composta da max 4 ricette

1/2 Metro di pizza CHF 40.00
Composta da max 2 ricette

-- La Paella --

La paella de marisco (min. 2 persone) p.p. CHF 34.00

-- Il Cordon bleu --

Carne di vitello, formaggio d'alpe e prosciutto cotto "Parmacotto" CHF 44.00

-- La Picanha --

Picanha alla pietra (min. 2 persone) CHF 11.50 all'etto
con verdure saltate e patate arrosto

-- Le fondue --

Fondue Bourguignonne (min. 2 persone) p.p. CHF 38.00
Manzo e vitello (200 gr)
Supplemento carne 100 gr CHF 11.00

Fondue Chinoise (min. 2 persone) p.p. CHF 38.00
Manzo e Cervo (200 gr)
Supplemento carne 100 gr CHF 11.00

Le nostre fondue di carne vengono servite con
quattro salse, patate fritte e riso selvatico saltato

Per allergie, intolleranze e provenienza di carni e pesci rivolgersi al personale di servizio.

IVA 8,1% inclusa



-Per cominciare-

-- Bruschette --

Bruschetta pomodoro e basilico CHF 12.00

Tomato and basil bruschetta

Bruschetta mit Tomaten und Basilikum

Bruschetta con stracciatella di bufala e gocce di basilico.....CHF 14.00

Bruschetta with buffalo stracciatella and basil drops

Bruschetta mit Büffel-Stracciatella und Basilikumtropfen

-- Antipasti --

Tagliere misto di affettati e formaggi d'alpe con giardiniera CHF 28.00

Mixed platter of cold cuts and alp cheeses with pickled vegetables

Aufschnitt mit Aufschnitt und Alpkäse mit eingelegtem Gemüse

Ceviche di mare CHF 34.00

Seafood Ceviche

Meeresfrüchte-Ceviche

Tartar di scottona con patatine fritteCHF 32.00

Scottona tartar with fries

RindsTartar mit Pommes Frites

Roastbeef di vitello tonnato con patate bicolore all'olio EVO CHF 32.00

Veal roast beef with tuna sauce with two-coloured potatoes in EVO oil

Kalbsbraten mit Thunfischsauce und zweifarbigen Kartoffeln in EVO-Öl

Caesar salad di pollo CHF 24.00

Caesar salad with chicken

Ceasarsalad mit Huhn

Per allergie, intolleranze e provenienza di carni e pesci rivolgersi al personale di servizio.

IVA 8,1% inclusa



-I Primi Piatti-

-- Le Zuppe --

Minestrone di verdure alla ticinese..... CHF 18.00

Ticino Minestrone

Tessiner Gemüse Minestrone

Zuppetta di cozze al pomodoro con crostone di pane dorato CHF 20.00

Chickpea and mussel soup with potato chips

Kichererbsen-Muschel-Suppe mit Kartoffelchips

Gazspacho Andaluso CHF 16.00

Onion soup with alp cheese crouton

Zwiebelsuppe mit Alpkäse-Crouton

Per allergie, intolleranze e provenienza di carni e pesci rivolgersi al personale di servizio.

IVA 8,1% inclusa



-I Primi Piatti-

-- Le Paste --

Ditalini alla moda dello chef CHF 20.00

Pasta chef's fashion

Pasta Chefs Mode

Spaghetti alla chitarra con vongole veraci e bottarga CHF 27.00

Spaghetti with clams and bottarga

Spaghetti mit Venusmuscheln und bottarga

Fettuccine all'astice..... CHF 39.00

Lobster fettuccine

Hummer-Fettuccine

Gnocchi di patate fatti in casa con pomodoro San Marzano e

spuma di burratina CHF 24.00

Homemade potato gnocchi with San Marzano tomatoes and burratina mousse

Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit San-Marzano-Tomaten und Burratina-Mousse

Per allergie, intolleranze e provenienza di carni e pesci rivolgersi al personale di servizio.

IVA 8,1% inclusa



-I Primi Piatti-

-- / Risotti --

Risotto Carnaroli con formaggi d'alpe e glassa ai mirtilli rossi CHF 28.00

Carnaroli risotto with alpine cheeses and cranberry glaze

Carnaroli-Risotto mit Bergkäse und Preiselbeerglasur

Risotto al gambero rosso di Mazzara e pesto di pistacchio CHF 30.00

Risotto with Mazara red prawns and pistachio pesto

Risotto mit roten Mazara-Garnelen und Pistazienpesto

Risotto al pesce persico CHF 30.00

Risotto with river perch

Risotto mit Flussbarsch

Per allergie, intolleranze e provenienza di carni e pesci rivolgersi al personale di servizio.

IVA 8,1% inclusa



-I Secondi-

-- Il Pesce --

Gran frittura di calamari e gamberi con patatine fritte CHF 34.00
Large calamari and shrimp fritting with French fries
Grosse Calamari und Garnelen Frittüre mit Pommes frites

**Sashimi di tonno scottato in crosta di semi di chia
con cavolo viola e teriaky maionese**..... CHF 36.00
Seared tuna sashimi in a chia seed crust with purple cabbage and teriaky mayonnaise
Gebratener Thunfisch-Sashimi in einer Chiasamenkruste mit Rotkohl und Teriaky-Mayonnaise

Calamaro alla griglia con salsa salmoriglio e datterini CHF 29.00
Grilled squid with salmoriglio sauce and cherry tomatoes
Gegrillter Tintenfisch mit Salmoriglio-Sauce und Kirschtomaten

Branzino spinato al Limone con verdure saltate all'olio EVO CHF 32.00
Sea bass fillet with lemon and vegetables sautéed in EVO oil
Wolfsbarschfilet mit Zitrone und in EVO-Öl sautiertem Gemüse

Per allergie, intolleranze e provenienza di carni e pesci rivolgersi al personale di servizio.

IVA 8,1% inclusa



-I Secondi-

-- La Carne --

Orecchia d'elefante (vitello) impanata su letto di rucola e pomodorini
con patatine fritte CHF 46.00

Milanese veal chop with rocket salad and cherry tomatoes

Kalbsschnitzel paniert mit Raukesalat und Cherry Tomaten

Ossobuco di vitello in gremolada con risotto allo zafferano CHF 38.00

Veal Ossobuco with saffron risotto

Kalb Ossobuco in Gremolada mit Safran-Risotto

Ventaglio di filetto di manzo, salsa alla senape , patate e cavolfiori saltati ... CHF 44.00

Fan of Beef fillet steak, mustard sauce, sautéed potatoes and cauliflower

Fan von Rinderfiletsteak, Senfsauce, Bratkartoffeln und Blumenkohl

Per allergie, intolleranze e provenienza di carni e pesci rivolgersi al personale di servizio.

IVA 8,1% inclusa



-I Secondi-

-- Dalla Griglia --

Paillard di vitello CHF 42.00

Veal Paillard

Kalbs Paillard

Spiedone di carni miste alla Mary CHF 36.00

Skew of mixed meats at Mary

Bratspiess von gemischtem Fleisch Marys Art

Filetto di manzo CHF 44.00

Fillet of beef

Rinderfilet

Tutti i secondi alla griglia includono un contorno a scelta

All grilled main courses include a side dish of your choice

Alle gegrillten Hauptgerichte enthalten eine Beilage Ihrer Wahl

Per allergie, intolleranze e provenienza di carni e pesci rivolgersi al personale di servizio.

IVA 8,1% inclusa



-Le Pizze-

- La Pízza Gourmet-

Il gusto del sole CHF 26.00

-Fior di latte, gocce di pesto alla genovese, petali di crudo, pomodori secchi, provola DOP, olio EVO.

-Fior di latte, drops of Genoese pesto, raw ham petals, dried tomatoes, DOP provola, EVO oil.

-Fior di Latte, Tropfen genuines Pesto, rohe Schinkenblütenblätter, getrocknete Tomaten, DOP-Provola, EVO-Öl.

Mary per sempre CHF 26.00

-Fior di latte, battuta di manzo con olive taggiasche, datterini semi dry gialli, burratina pugliese, olio EVO

-Fior di latte, beef tartare with Taggiasca olives, semi-dry yellow datterini tomatoes, Apulian burrata, EVO oil

-Fior di Latte, Rindertatar mit Taggiasca-Oliven, halbtrockene gelbe Datterini-Tomaten, apulische Burrata, EVO-Öl

Cielo e mare CHF 28.00

-Focaccia con stracciatella di bufala, mazzancolle marinate, zeste di lime, rucola selvatica e pepe della valle Maggia

-Focaccia with buffalo stracciatella, marinated prawns, lime zest, wild rocket and Maggia valley pepper

-Focaccia mit Büffel-Stracciatella, marinierten Garnelen, Limettenschale, wildem Rucola und Maggiatal-Pfeffer

- La Pízza al Metro-

1 Metro di pizza CHF 80.00

Composta da max 4 ricette

1/2 Metro di pizza CHF 40.00

Composta da max 2 ricette

Per allergie, intolleranze e provenienza di carni e pesci rivolgersi al personale di servizio.

IVA 8,1% inclusa



-Le Pizze-

- -- *Anche con impasto al carbone vegetale* --

- Le Pizze Classiche-

Marinara..... CHF 17.00

(Pomodoro, aglio, origano)
(Tomato, garlic, oregano)
(Tomate, Knoblauch, Oregano)

Margherita..... CHF 18.00

(Pomodoro, mozzarella, basilico)
(Tomato, mozzarella, basil)
(Tomaten, Mozzarella, Basilikum)

NapoliCHF 19.00

(Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano)
(Tomato, mozzarella, anchovies, origan)
(Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Origano)

Siciliana CHF 19.00

(Pomodoro, mozzarella, acciughe, olive nere, capperi, origano)
(Tomato, mozzarella, anchovies, black olives, capers, origan)
(Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Oliven, Kapern, Origano)

Quattro formaggi..... CHF 22.00

(Mozzarella, grana padano, formaggella, Zola)
(Mozzarella, Grana Padano, Cheese, zola)
(Mozzarella, Grana Padano, Käse, zola)

Rucola, pomodorini, scaglie di grana..... CHF 22.00

(Pomodoro, mozzarella, rucola, pomodorini, scaglie di grana)
(Tomato, mozzarella, rocket, cherry tomatoes, parmesan shavings)
(Tomate, Mozzarella, Rucola, Kirschtomaten, gehobelte Parmesan)

Per allergie, intolleranze e provenienza di carni e pesci rivolgersi al personale di servizio.

IVA 8,1% inclusa



-Le Pizze-

Spinaci CHF 23.00

(Mozzarella, spinaci, ricotta)

(Mozzarella, spinach, ricotta cheese)

(Mozzarella, Spinat, Ricotta)

Prosciutto e funghi CHF 23.00

(Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignons)

(Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms)

((Tomate, Mozzarella, gekochter Schinken, Champignons)

Diavola CHF 23.00

(Pomodoro, mozzarella, salame piccante, olive nere)

(Tomato, mozzarella, spicy salami, black olives)

(Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Oliven)

Tonno e cipolla CHF 22.00

(Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla bionda)

(Tomato, mozzarella, tuna, onion)

(Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel)

Calzone farcito CHF 23.00

(Pomodoro, mozzarella, prosciutto, champignons)

(Tomato, mozzarella, ham, champignons)

(Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons)

Vegetariana CHF 22.00

(Pomodoro, mozzarella, verdure grigliate miste)

(Tomato, mozzarella, grilled vegetables)

(Tomaten, Mozzarella, gegrillte)

Quattro stagioni CHF 24.00

(Pomodoro, mozzarella, carciofi, prosciutto, champignons, olive)

(Tomato, mozzarella, artichokes, ham, champignons, olives)

(Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Schinken, Champignons, Oliven)

Per allergie, intolleranze e provenienza di carni e pesci rivolgersi al personale di servizio.

IVA 8,1% inclusa



-Le Pizze-

Capricciosa CHF 24.00

(Pomodoro, mozzarella, carciofi, olive, prosciutto crudo, uovo, funghi)

(Tomato, mozzarella, artichokes, olives, raw ham, egg, mushrooms)

(Tomate, Mozzarella, Artischocken, Oliven, Rohschinken, Ei, Champignons)

Hawaiï CHF 23.00

(Pomodoro, mozzarella, ananas, prosciutto)

(Tomato, mozzarella, pineapple, ham)

(Tomaten, Mozzarella, Ananas, Schinken)

Prosciutto e zola CHF 23.00

(Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, gorgonzola)

(Tomato, mozzarella, ham, gorgonzola cheese)

(Tomaten, Mozzarella, Schinken, Gorgonzola käse)

Bufalina CHF 25.00

(Pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala, pomodorini, basilico)

(Tomato, mozzarella, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, basil)

(Tomaten, Mozzarella, Buffel Mozzarella, Cherry Tomaten, Basilikum)

Pescatora CHF 26.00

(Pomodoro, frutti di mare, basilico)

(Tomato, seafood, basil)

(Tomaten, Meeresfrüchten, Basilikum)

Prosciutto crudo e mozzarella di bufala..... CHF 26.00

(Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, mozzarella di bufala)

(Tomato, mozzarella, raw ham, buffalo mozzarella)

(Tomate, Mozzarella, Rohschinken, Büffelmozzarella)

Carpacciata CHF 26.00

(Pomodoro, mozzarella, carpaccio di manzo, scaglie di grana)

(Tomato, mozzarella, beef carpaccio, parmesan cheese)

(Tomaten, Mozzarella, Rindscarpaccio, Parmesanstreifen)

Per allergie, intolleranze e provenienza di carni e pesci rivolgersi al personale di servizio.

IVA 8,1% inclusa



-Le Pizze-

San Gottardo CHF 25.00

(Pomodoro, mozzarella, porcini, carne secca, rucola, gottardo)

(Tomato, mozzarella, mushrooms, dry meat, rocket salad and gottardo cheese)

(Tomaten, Mozzarella, champignons Bundnerfleisch, Rauke und Gottardo Alpenkäse)

Gamberi e rucola CHF 26.00

(Pomodoro, mozzarella, gamberi, rucola)

(Tomato, mozzarella, shrimps, rocket salad)

(Tomaten, Mozzarella, Garnelen, Rauke)

Mary CHF 26.00

(Pomodoro, mascarpone, crudo di parma, rucola)

(Tomato, mascarpone, Parma ham, rocket)

(Tomate, Mascarpone, Parmaschinken, Rucola)

Sfiziosa CHF 26.00

(mozzarella, crudo di parma, melanzane grigliate, bufala)

(mozzarella, Parma ham, grilled aubergines, buffalo mozzarella)

(Mozzarella, Parmaschinken, gegrillte Auberginen, Büffelmozzarella)

Maialina CHF 25.00

(mozzarella, patate schiacciatee pancetta, cipolla e zucchine)

(mozzarella, mashed potatoes bacon of black pig)

(Mozzarella, Kartoffelpüree Speck vom schwarzen Schwein)

Carrettiera CHF 24.00

(mozzarella, salsiccia e friarielli)

(mozzarella, sausage and broccoli)

(Mozzarella, Wurst und Brokkoli)

Per allergie, intolleranze e provenienza di carni e pesci rivolgersi al personale di servizio.

IVA 8,1% inclusa

