

Antipasti

FORMAGGI ASSORTITI CON PERA E NOCI Käseteller gemischt mit Birne und Nüssen	Fr. 24.--
AFFETTATO MISTO CON FORMAGGELLA Gemischter Tessiner Fleisch-Teller mit Tessiner Käse	Fr. 24.--
PROSCIUTTO E MELONE Rohschinken mit Zuckermelone	Fr. 24.--
CARPACCIO VALTELLINESE (CON BRESAOLA) Trockenfleisch-Carpaccio mit Parmesan, Sellerie, Steinpilzen, Zitronensaft und Olivenöl	Fr. 24.--

Insalate

INSALATA PICCOLA DAL BUFFET (solo come contorno) Kleiner Salat vom Buffet (nur als Beilage)	Fr. 9.--
INSALATONA CON Grosser Salatteller mit	
- UOVO / Ei	Fr. 16.--
- CERVELAT E FORMAGGIO / Wurst und Käse	Fr. 18.--
- NIZZARDA / Thunfisch, Oliven, Zwiebeln	Fr. 20.--
- RUSTICA / Gebratene Poulet-Brust	Fr. 20.--
MOZZARELLA ALLA CAPRESE Mozzarellakäse mit Tomaten und Basilikum	Fr. 18.--

Zuppe

CREMA DI POMODORI con Panna Frische Tomatencreme-Suppe mit Rahm	Fr. 12.--
MINISTRONE TICINESE con Parmigiano Hausgemachte Tessiner Gemüsesuppe mit Parmesan	Fr. 12.--

Pizze

PIZZA MARGHERITA mit Tomatensauce und Mozzarella	Fr. 16.--
PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI Margherita mit Schinken und Pilzen	Fr. 18.--
PIZZA VEGETARIANA Margherita mit verschiedenen Gemüsen	Fr. 18.--
PIZZA CALABRESE Margherita mit pikantem Salami	Fr. 18.--
PIZZA AL GORGONZOLA Margherita mit Gorgonzola-Käse	Fr. 18.--
PIZZA HAWAI Margherita mit Ananas und Schinken	Fr. 18.--
PIZZA AL TONNO Margherita mit Thunfisch und Zwiebeln	Fr. 18.--
PIZZA QUATTRO STAGIONI mit Schinken, Pilzen, Artischocken und Oliven	Fr. 20.--
PIZZA VALTELLINA (con Bresaola e Rucola) Margherita mit Trockenfleisch und Rucola	Fr. 22.--

Primi

SPAGHETTI

- AL POMODORO E BASILICO Fr. 16.--
an frischer Tomaten-Sauce mit Basilikum
- AGLIO, OLIO E PEPERONCINO Fr. 16.--
an Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini
- ALLA BOLOGNESE Fr. 18.--
an Bologneser-Sauce
- ALLA MATRICIANA Fr. 18.--
an Tomatensauce mit Rotwein und Speck
- ALLA CARBONARA Fr. 20.--
mit Ei, Speck und Parmesan

GNOCCHI FATTI IN CASA / Hausgemachte Kartoffelgnocchi

- AL POMODORO OPPURE ALLA BOLOGNESE Fr. 20.—
an Tomaten- oder Bologneser-Sauce
- ALLA NONNA (PROSCIUTTO, PANNA E POMODORO) Fr. 20.--
an Schinken-Tomaten-Rahm-Sauce
- AL GORGONZOLA E NOCI Fr. 20.--
an Gorgonzola-Sauce mit Nüssen
- BURRO E SALVIA Fr. 20.--
an Salbeibutter

TAGLIATELLE AL SALMONE E GAMBERETTI Fr. 24.--
Nudeln mit Lachsstreifen und Crevetten

LASAGNE FATTE IN CASA E INSALATA Fr. 24.--
Frische hausgemachte Lasagne mit kleinem Salat

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI Fr. 24.--
Tessiner Risotto mit Steinpilzen

Secondi

SCALOPPINA MILANESE Paniertes Schweins-Schnitzel	Fr. 24.-- *
CORDON BLEU Schweinesschnitzel mit Schinken und Käse gefüllt	Fr. 28.-- *
SCALOPPINE DI VITELLO AI PORCINI Kalbs-Schnitzelchen mit Steinpilzen	Fr. 32.-- *

Manzo IP SWISS – PRIME Rindsfleisch IP

BISTECCA „MORENO“ Rinds-Steak an unserer Kräuter-Zwiebel-Haussauce	Fr. 30.-- *
TAGLIATA DI MANZO con RUCOLA e GRANA Rinds-Entrecôte aufgeschnitten mit Rauke und Parmesan	Fr. 38.-- *
FILETTO DI MANZO “CAFÈ DE PARIS” Rinds-Filet vom Grill mit Kräuterbutter	Fr. 46.-- *

* Questi piatti sono accompagnati con le verdure del giorno e a scelta Patatine fritte, Riso in bianco o Tagliatelle al burro

* Diese Gerichte werden mit Tagesgemüse und zur Wahl:
Pommes frites, Trockenreis oder Butternudeln serviert!

Specialità della Casa

LUGANIGHETTA ALLA GRIGLIA CON RISOTTO Tessiner Wurst-Spezialität vom Grill mit Risotto	Fr. 24.--
PICCATA ALLA TICINESE CON RISOTTO Schweins-Schnitzelchen in Ei und Parmesan mit Risotto	Fr. 28.--
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA CON TAGLIATELLE Kalbs-Schnitzelchen, Rohschinken und Salbei, Nudeln	Fr. 32.--
OSSO BUCO DI VITELLO CON RISOTTO Geschmorte Kalbshaxe mit Risotto	Fr. 36.--

Pesce

FILETTO DI LUCCIO PERCA „CERESIO“ Zanderfilet an Salbeibutter mit Reis und Gemüse	Fr. 34.--
FILETTI DI PESCE PERSICO „RIVIERA“ Eglifilets mariniert und gebraten, Tartaresauce, Salzkartoffeln und Gemüse	Fr. 38.--
FILETTI DI BRANZINO ALLA MEDITERRANEA Wolfsbarschfilets mit Tomaten, Kapern, Oliven, Kartoffeln	Fr. 38.--
GAMBERONI ALLA MODA DELLO CHEF Riesencrevetten an Kräuter-Jus mit Reis	Fr. 38.--