

Antipasti

*V*entaglio di salmone, tonno rosa e gamberone alla piastra condito all'olio d'oliva e fleur de sel 24.-

*T*hunfisch, Lachscarpaccio und Riesencrevette an Olivenöl extravergine und fleur del sel

*T*errina di Foie gras servito con spicchi di mele caramellati, riduzione al porto Ramos 28.50.-

*G*änseleber Terrine serviert mit karamellisierten Apfelschnitzen an verringertem Ramos Portwein

*M*osaico di crudités di verdure fresche e avocado al fior di sale 22.-

*M*osaic aus rohem Gemüse und Avocado an Fleur de sel

*S*campi cotti in padella con cuore d'insalata croccante e salsa all'aceto nostrano 28.50.-

*G*ebackene Scampi serviert auf knusprigem Salat, nostrano Essigsauce

*T*artare di filetto di manzo guarnito con insalata croccante, toast e burro Klein/piccolo 23.50.-

*R*indsfilet tartare serviert mit knusprigem frischem Salat, Toast und Butter Gross/grande 39.50.-

*I*nsalata verde o insalata mista 9. - 10.50-

*G*rüner Salat oder Gemischter Salat

Minestre

*M*inestrone di verdure fatto in casa 10.50.-

*H*ausgemachte Gemüsesuppe

*C*rema di piselli servita con capesante dorate in padella 12.50.-

*E*rbsen Creme serviert mit goldgebratenen Jakobsmuscheln

*C*rema d'astice servita con bocconcini di crostacei 16.50.-

*H*ummercremesuppe mit Krebstierbissen

Primi piatti caldi

piccolo/grande

Klein/Gross

*R*aviolone fresco ripieno alla ricotta e spinaci, burro e salvia 16.50.-/26.50.-

*F*rischer Raviolone gefüllt mit Ricotta und Spinat, an Butter und Salbei

*T*aglierini ai pistilli di zafferano serviti con scampi del Sudafrica dorati in padella 28.50.-/36.50.-

*T*aglierini mit Safransauce serviert mit goldgebratenen Scampi aus Südafrika

*M*ezzelune di pasta verde farcite con carne di coniglio salsa cremosa al tartufo nero 19.50.-/26.50.-

*H*ausgemachte grüne Mezzelune mit Kaninchenfleisch-Füllung an cremiger Trüffelsauce

Le Carní

Corde di filetto di manzo alla griglia, con o senza salsa ai tre pepi secondo preferenza 200gr. 49.00.-

Rinderfilet-Herzstück vom Grill, nach Wunsch mit oder ohne drei Pfeffersauce

Carré d'agnello al forno gratinato in crosta di granoturco e noci (per due persone) 84.50.-

Lammkarre in einer Kruste aus Mais und Nüssen (Für zwei Personen)

Galletto "Da Nani" servito con salsa saporita alle erbe ticinese 39.50.-

Hähnchen "Da Nani" serviert mit schmackhaften Tessinerkräutern

Filetto di vitello alla griglia servito con scaloppa di foie gras cotto in padella, salsa al calvados 52.50.-

Kalbfilet vom Grill mit Foie gras serviert an Calvadosauce

Scaloppe di foie gras alla piastra con spicchi di mele caramellate, riduzione al porto Ramos 42.50.-

Schnitzel foie gras, auf heisser Platte gebacken, serviert mit karamellierten Apfelschnitzen und Ramos-Porto Reduktion

Contorni: riso Pilaf con cipolle fritte, patate al rosmarino, verdure fresche di stagione

Beilagen: Pilafreis mit gebratenen Zwiebeln, Rosmarin-Kartoffeln, frische Saisongemüse

I Pesci

*S*campi del Sudafrica serviti con salsa cremosa alla panna acida 19.- al pz.

*S*campi aus Südafrika serviert mit Sauerrahmsauce

*G*amberoni selvatici cotti alla griglia conditi con salsa alle erbe aromatiche del mio orto 39.50.-

*W*ilde Riesencrevetten gegrillt an Tessiner Kräutern aus meinem Garten

*C*omposizione di pesce: capesante, scampo, gamberone, rombo e salsa Homardine 44.50.-

*F*isch Komposition: Jakobsmuschel, Scampi, Riesencrevetten, Steinbutt und Hummersauce

*R*avioloni ripieni, alla ricotta e spinaci serviti con scampi alla piastra 38.50.-

*F*rischer Ravioloni gefüllt mit Ricotta und Spinat, serviert mit goldgebratenen Scampi aus Südafrika

*P*er il pesce del giorno il personale di servizio saprà consigliarvi

*F*ür frische Fische des Tages wenden Sie sich bitte an unser Saal-Personal das Sie gerne berät

*C*ontorni: riso Pilaf con cipolle fritte, patate al rosmarino, verdure fresche di stagione

*B*eilagen: Pilafreis mit gebratenen Zwiebeln, Rosmarin-Kartoffeln, frische Saisongemüse

Per chi ama la cucina tradizionale

Ossobuco di vitello cotto al forno con risotto allo zafferano 38.50.-

Ossobuco vom Kalb aus dem Ofen mit Safranrisotto

Brasato di manzo con polenta morbida nostrana 37.-

Rinderschmorbraten mit Polenta nostrana

Duo di pasta: lasagne e raviolone fresco ripieno di ricotta e spinaci 29.50.-

Duo di Pasta: Lasagne, frischer Raviolone gefüllt mit Ricotta und Spinat

Risotto con tartufo nero e prosecco "Astoria" mantecato al mascarpone 22.50.-

Risotto mit Prosecco" Astoria", Trüffel und mascarpone

Solo su prenotazione / Nur auf Bestellung:

Chateaubriand con salsa bernese, servito a tavola dallo chef Nani, minimo due persone 56.50.- pp

Chateaubriand mit Bèarnaise-Sauce, vom Chef Nani am Tisch serviert, minimum für zwei Personen

Caldeirada, specialità portoghese, minimo due persone 52.- pp

Caldeirada, portugiesische Spezialitäten, minimum für zwei Personen