

Antipasti

Ventaglio di tonno con gamberone dorato e condito all'olio d'oliva e fior di sale 29.-

Thunfisch Carpaccio mit Riesengarnelen an Olivenöl extravergine und fleur de sel

Terrina di Foie gras servita con spicchi di mele caramellate al "Armagnac Baron" 31.-

Gänseleber Terrine serviert mit karamellisierter Apfelschnitzen an "Armagnac Baron"

Mosaico di crudité di verdure fresche e avocado al fior di sale 23.-

Mosaik aus rohem Gemüse und Avocado an Fleur de sel

Scampi dorati in padella con cuore d'insalata croccante e salsa all'aceto nostrano 31.-

Gebackene Scampi serviert auf knusprigem Salat, nostrano Essigsauce

Carpaccio di filetto di manzo con scaglie di grana e crema al tartufo nero 29.50.-

Carpaccio von Rinderfilet serviert mit Parmesan und schwarzer Trüffel

Insalata mista 12.-

Gemischter Salat

Insalata verde 10.-

Grüner Salat

Minestre

Minestra di verdure fresche 12.-

Hausgemachte Gemüsesuppe

Crema di piselli con o senza capesante dorate in padella 12.- /15.-

Erbsen cremesuppe serviert mit oder ohne gebratene Jakobsmuscheln

Crema d'astice e scampi servita con bocconcini di crostacei 22.50.-

Hummer und Scampi Cremesuppe serviert mit Häppchen von Muscheln

Primi piatti caldi

Piccolo/grande

Raviolone fresco ripieno alla ricotta e spinaci, burro e salvia 16.50.- /27.-

Frischer Raviolone gefüllt mit Ricotta und Spinat, Butter und Salbei

Taglierini allo zafferano serviti con scampi del Sudafrica dorati in padella 29.- /38.-

Taglierini mit Safransauce serviert mit goldgebratenen Scampi aus Südafrika

Mezzelune farcite con carne di coniglio fatte in casa, salsa cremosa al tartufo nero 19.50.- / 29.-

Hausgemachte Mezzelune mit Kaninchenfleisch-Füllung an cremiger Trüffelsauce

I Pesci

Scampi del Sudafrica serviti con salsa cremosa alla panna acida e scalogno 24.- al pz.

Scampi aus Südafrika serviert mit Sauerrahmsauce und Schalotte

Gamberoni cotti alla griglia conditi con salsa alle erbe aromatiche ticinesi 39.50.-

Riesengrillen gegrillt an Tessiner Kräutern

Composizione di pesce: capesante, scampo, gamberone, branzino e salsa Homardine 45.-

Fisch Komposition: Jakobsmuschel, Scampi, Riesengrillen, Wolfsbarsch und Hummersauce

Ravioloni ripieni alla ricotta e spinaci serviti con scampi alla piastra 39.50.-

Frischer Ravioloni gefüllt mit Ricotta und Spinat, serviert mit goldgebratenen Scampi aus Südafrika

Per il pesce del giorno il personale di servizio saprà consigliarvi

Für frische Fisch des Tages wenden Sie sich bitte an unser Saal-Personal das Sie gerne berät

Contorni: riso Pilaf con o senza cipolle fritte, patate al rosmarino, verdure fresche di stagione,
per un contorno differente ci sarà un supplemento di Fr. 6.-

Beilagen: Pilafreis mit oder ohne gebratenen Zwiebeln, Rosmarin-Kartoffeln, frische Saisongemüse
Für eine andere Beilage wird ein Zuschlag von Fr. 6.- erhoben.

Le Carní

Corde di filetto di manzo alla griglia, con o senza salsa ai tre pepi	200gr.	50.-
Rinderfilet-Herzstück vom Grill, nach wunschmit oder ohne drei Pfeffersauce		
Carré d'agnello al forno gratinato in crosta di granoturco e noci (<u>min. due persone</u>)		43.- p.p
Lammkarre in einer Kruste aus Mais und Nüssen (<u>min. zwei Personen</u>)		
Galletto "Da Nani" servito con salsa saporita alle erbe ticinese		39.50.-
Hähnchen "Da Nani" serviert mit schmackhaften Tessinerkräutern		
Filetto di vitello servito con scaloppa di foie gras cotto in padella, salsa al calvados		55.-
Kalbsfilet vom Grill mit Gänseleberschnitzel serviert an Calvadosauce		
Tartare di filetto di manzo con scaglie di grana e uova mimosa, toast e burro	Piccolo 80gr.	25.50.-
Rindsfilet tartare serviert mit Parmesan und Mimoseneier, Toast und Butter	Grande 160gr.	41.50.-
Scaloppe di foie gras alla piastra con spicchi di mele caramellate, riduzione al porto Ramos		43.-
Gänseleberschnitzel serviert mit karamellisierter Apfelschnitzen, Ramos-Porto Reduktion		
Chateaubriand con salsa bernese (<u>min. due persone</u>)		60.- p.p
Chateaubriand serviert mit Bèarnaise-Sauce (<u>min. zwei Personen</u>)		

Contorni: riso Pilaf con o senza cipolle fritte, patate al rosmarino, verdure fresche di stagione,
per un contorno differente ci sarà un supplemento di Fr. 6.-

Beilagen: Pilafreis mit oder ohne gebratenen Zwiebeln, Rosmarin-Kartoffeln, frische Saisongemüse
Für eine andere Beilage wird ein Zuschlag von Fr. 6.- erhoben.

Per chi ama la cucina tradizionale

Ossobuco di vitello cotto al forno con risotto allo zafferano 39.50.-

Ossobuco vom Kalb gebacken mit Safranrisotto

Brasato di manzo con polenta morbida nostrana 38.50.-

Rinderschmorbraten mit Polenta nostrana

Duo di pasta: lasagne, Raviolone fresco ripieno alla ricotta e spinaci 29.50.-

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

Risotto al tartufo e prosecco "Astoria" mantecato al mascarpone 24.50.-

Trüffel-Risotto mit Prosecco "Astoria"

Solo su prenotazione / Nur auf Bestellung:

Caldeirada, specialità portoghese a base di pesce (min. due persone) 56.- p.p

Caldeirada, portugiesische Fischspezialität (min. zwei Personen)