La carta
Speisekarte

www.ristolago.com

Illustrazioni ad acquerello realizzate da Pamela Citraro

Specialità della casa
Spezialität des Hauses

Fondue Chinoise

Fr. 49.50 / p.p. — Carne di manzo, cervo e tacchino
Rind-, Hirsch- und Putenfleisch

Fr. 54.50 / p.p. — Solo carne di manzo
Nur Rindfleisch

Allergeni Allergene	
3, 10	Salsa rosa / *Cocktail-Sauce*
3, 10	Salsa all'aglio / *Knoblauch-Sauce*
3, 4, 10	Salsa tartare / *Tartar-Sauce*
1, 6, 9, 10	Salsa barbecue / *Barbecue-Sauce*

Contorni: Patatine fritte e riso
Beilagen: Pommes Frites und Reis

Insalate & Zuppe
Salate & Suppen

	Allergeni Allergene	Fr.
Insalata		9.50
Foglie di insalata verde e rossa *Grüne und rote Salatblätter*		
Insalata Mista		12.90
Foglie di insalata miste, datterini, carote, barbabietole, rapanelli e semi tostati *Blattsalate, Cherrytomaten, Karotten, Randen, Radieschen und geröstete Kerne*		
Caesar Salad	1, 4, 7, 10	25.50
Pan di zucchero, petto di pollo alla griglia, crostini, scaglie di grana e Caesar dressing *Zuckerhut, gegrilltes Poulet, Croutons, Grana und Caesar-Dressing*		
Insalata L.M.	1, 2, 6	27.50
Misticanza, verdure alla griglia, gamberoni alla piastra, dressing mango-curry, panko croccante *Blattsalat, gegrilltes Gemüse, Gegrillte Riesengarnelen, Mango-Curry-Dressing, knuspriges Panko*		
Crema di lenticchie e castagne	9	18.50
Crema di lenticchie e castagne, olio aromatizzato e guanciale croccante *Linsen- und Kastaniencremesuppe mit aromatisiertem Öl und knusprigem Guanciale*		

Vegetariano / Vegetarisch
Vegano / Vegan
Gluten free

Antipasti
Vorspeisen

	Allergeni Allergene	Fr.
Crème brûlée **Crème brûlée al foie gras con pan brioche e chutney di cipolle rosse** *Foie-gras-Crème-brûlée mit Brioche und rotem Zwiebelchutney*	1, 3, 7, 12	29.50
Polenta e baccalà **Polenta croccante con baccalà mantecato e cipolla rossa caramellata** *Knusprige Polenta mit cremig gerührtem Stockfisch und karamellisierter roter Zwiebel*	1, 4, 7	19.50
Tartare di orata **Tartare di orata, letto di zucca leggermente affumicata, riduzione al mandarino e mandorle tostate** *Doradentatar auf leicht geräuchertem Kürbis, Mandarinenreduktion und gerösteten Mandeln*	4, 8	26.50
Tartare di Manzo **Battuta di fassona con scalogno, capperi, cetriolini, prezzemolo, erba cipollina, servita con pane della Vallemaggia** *Fassona-Tatar mit Schalotten, Kapern, Essiggurken, Petersilie, Schnittlauch, serviert mit Vallemaggia-Brot*	1	*150gr* 27.50 *200gr* 36.50

Vegetariano / Vegetarisch
Vegano / Vegan
Gluten free

Pasta e risotto
Teigwaren und Risotto

	Allergeni Allergene	Fr.
Risotto alla barbabietola	7, 9, 12, 14	30.50
Risotto alla barbabietola, carpaccio di capesante e lime *Randenrisotto mit Jakobsmuschel-Carpaccio und Limette*		
Gnocchi di castagne	1, 3, 7	27.50
Gnocchi di castagne, fonduta al formaggio dell'Alpe e funghi trifolati al prezzemolo *Kastaniengnocchi mit Alpkäsefondue* *und in Petersilie sautierten Pilzen*		
Orecchiette al ragù	1, 7, 9, 12	28.50
Orecchiette al ragù bianco di luganiga e porcini *Orecchiette mit hellem Tessiner Wurst Ragout und Steinpilzen*		
Spaghettone allo scoglio	1, 2, 12, 14	34.50
Spaghettone ai frutti di mare con pomodoro datterino *Spaghettone mit Meeresfrüchten und Datterino-Tomaten*		

Tutte le paste servite sono fresche.
Alle servierten Teigwaren sind frisch.

Vegetariano / Vegetarisch
Vegano / Vegan
Gluten free

Plant based

	Allergeni Allergene	Fr.
Avocado Tartare di avocado, pomodori secchi, quinoa croccante, falafel e tahina Avocadotatar, getrocknete Tomaten, knusprige Quinoa, Falafel, Tahini	1, 11	22.50
Carpaccio di zucca Carpaccio di zucca alla griglia, radicchio tardivo glassato, tomino caldo e nocciole caramellate *Carpaccio vom gegrillten Kürbis, glasierter Tardivo-Radicchio, warmer Tomino und karamellisierte Haselnüsse*	7, 8	25.50
Thai Curry Curry verde thailandese alle verdure autunnali e tofu, riso profumato *Grünes Thai-Curry mit Herbstgemüse und Tofu, Duftreis*	6, 11	24.50
Veggie Burger Hamburger vegetale con mayo miso, cipolla confit, cavolo rosso in agrodolce e insalata *Pflanzenburger mit Miso-Mayo, konfierter Zwiebel, Rotkohl in Agrodolce und Salat*	1, 7, 11	29.50

Vegetariano / Vegetarisch
Vegano / Vegan
Gluten free

Secondi di carne
Fleischgerichte

	Allergeni Allergene	Fr.
Ossobuco di vitello **Ossobuco di vitello brasato con polenta ticinese e carote arrostite** *Geschmorte Kalbshaxe mit Tessiner Polenta und gerösteten Karotten*	1, 7, 9, 12	44.50
Tagliata di Ribeye **Tagliata di Ribeye, funghi trifolati, patate arrosto e chimichurri** *Rindstagliata mit sautierten Pilzen, Bratkartoffeln und Chimichurri*		46.50
Suprema di faraona **Suprema di faraona, purea di zucca, cardoncelli alla piastra, patate arrosto e fondo di pollo** *Perlhuhnbrust, Kürbispüree, gegrillte Kräuterseitlinge, Bratkartoffeln und Geflügeljus*	1, 7, 9, 10	36.50
Hamburger L.M. **Hamburger di fassona con Casera, salsa BBQ, pancetta croccante, cipolla rossa caramellata e cetriolini** *Fassona-Hamburger mit Casera-Käse, BBQ-Sauce, knusprigem Speck, karamellisierter roter Zwiebel und Essiggurken*	1, 3, 7, 10	31.50

Gluten free

Secondi di pesce
Fischgerichte

	Allergeni Allergene	Fr.
Trancio di luccio perca Trancio di luccio perca, zucca in doppia consistenza e patate prezzemolate *Zanderfilet, Kürbis in zwei Texturen und Petersilienkartoffeln*	1, 4, 7	39.50
Persico Persico saltato con risotto mantecato al burro e salvia *Gebratener Egli mit Risotto, Butter und Salbei*	1, 4, 7	38.50
Fritto Misto Fritto misto con patatine fritte e salsa tartara *Frittierte Meeresfrüchte, Pommes frites, Tartarsauce*	1, 2, 3, 14	36.80

Pizze Stagionali
Saisonale Pizzen

	Allergeni Allergene	Fr.
Zucca e Luganighetta Crema di zucca, fior di latte, luganighetta nostrana, fonduta di Parmigiano e basilico *Kürbiscreme, Fior di Latte, Tessiner Luganighetta, Parmesancreme und Basilikum.*	1, 7	25.50
Cacciatora Pomodoro, fior di latte, funghi porcini trifolati, carne secca di cervo e scaglie di Grana Padano *Tomatensauce, Fior di Latte, sautierte Steinpilze, getrocknetes Hirschfleisch und Grana-Padano-Späne*	1, 7	28.50
Crudo e Fichi Fior di latte, fichi freschi, prosciutto crudo e glassa all'aceto balsamico *Fior di Latte, frische Feigen, Rohschinken und Balsamico-Glasur*	1, 7	29.00

Pizze Classiche
Klassische Pizzen

Margherita Pomodoro, mozzarella Fior di latte e basilico *Tomaten, Fior di Latte Mozzarella und Basilikum*	1, 7	16.80
Marinara Pomodoro, aglio e origano *Tomate, Knoblauch und Oregano*	1	16.00
Focaccia Rosmarino, fiocchi di sale e olio d'oliva *Rosmarin, Salzflocken und Olivenöl*	1	11.50
Napoli Pomodoro, mozzarella Fior di latte, olive, capperi, acciughe *Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Oliven, Kapern, Sardellen*	1, 4, 7	19.50
Bufalina Pomodoro, mozzarella Fior di latte, bocconcini di bufala, basilico e olio EVO *Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Büffelmozzarella-Bällchen, Basilikum und EVO-Olivenöl*	1, 7	20.50

Pizze Classiche
Klassische Pizzen

	Allergeni Allergene	Fr.
Rucola e mascarpone Pomodoro, mozzarella Fior di latte, rucola, mascarpone *Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Rucola, Mascarpone*	1, 7	22.80
Prosciutto Pomodoro, mozzarella Fior di latte, prosciutto cotto *Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Schinken*	1, 7	21.50
Prosciutto e funghi Pomodoro, mozzarella Fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon *Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Schinken, Champignons*	1, 7	22.50
Vegetariana Pomodoro, mozzarella Fior di latte, verdure grigliate, Grana Padano *Tomaten, Fior di latte Mozzarella, gegrilltes Gemüse, Grana Padano*	1, 7	22.50
Salame piccante Pomodoro, mozzarella Fior di latte, salame piccante *Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, scharfe Salami*	1, 7	22.50
4 Stagioni Pomodoro, mozzarella Fior di latte, carciofini, funghi champignon, prosciutto cotto, olive *Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, kleine Artischocken,* *Champignons, gekochter Schinken, Oliven*	1, 7	24.50
4 formaggi Pomodoro, mozzarella Fior di latte, Gorgonzola, Fontina e Grana Padano *Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Gorgonzola, Fontina und Grana Padano*	1, 7	22.50
Tonno e cipolle Pomodoro, mozzarella Fior di latte, tonno, cipolle *Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln*	1, 4, 7	22.50
Calzone Pomodoro, mozzarella Fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon *Tomaten, Fior di latte Mozzarella, gekochter Schinken, Champignons*	1, 7	24.90

Pizze Speciali
Spezialpizzen

	Allergeni Allergene	Fr.
Lago Maggiore Pomodoro, mozzarella Fior di latte, melanzane fritte, prosciutto cotto, scamorza affumicata, grana *Tomaten, Fior di latte Mozzarella, gebratene Auberginen, Schinken, geräucherter Scamorza-Käse, Grana-Käse*	1, 7	26.80
Tronchetto Mozzarella Fior di latte, mascarpone, prosciutto cotto, rucola, pomodorini cherry *Fior di latte Mozzarella, Mascarpone, gekochter Schinken, Rucola, Cherrytomaten*	1, 7	28.00
Carpaccio Pomodoro, mozzarella Fior di latte, carpaccio di manzo, funghi champignon, rucola e Grana Padano *Tomaten, Fior di latte Mozzarella, Rinds-Carpaccio, Champignons-Pilze, Rucola und Grana Padano Käse*	1, 7	28.50
Crudo Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo di Parma *Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Rohschinken aus Parma*	1, 7	28.50
Provola affumicata Pomodoro, mozzarella Fior di latte, provola affumicata e pepe della Vallemaggia *Tomaten, Mozzarella Fior di latte, geräucherter Provola-Käse und Pfeffer aus dem Maggiatal*	1, 7	23.50

Le preparazioni di alcuni nostri piatti potrebbero prevedere l'utilizzo di additivi alimentari naturali.
In conformità con le prescrizioni previste dalla legge, il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva. Potrebbe inoltre essere stato mantenuto a temperature negative (-20°C per 24 ore/-35°C per 15 ore) e aver subito trattamento di congelamento.

Einige unserer Gerichte könnten mit natürlichen Lebensmittelzusätzen zubereitet worden sein. Gemäss den gesetzlichen Bestimmungen wurde der roh zu verzehrende Fisch einer präventiven Behandlung unterzogen. Er wurde gegebenenfalls bei negativen Temperaturen aufbewahrt (-20°C für 24 Stunden / -35°C für 15 Stunden) und könnte gegebenenfalls tiefgefroren worden sein.

Provenienza della carne / *Herkunft Fleisch*
Manzo/Rindfleisch: CH/AR/IT; Pollo/Geflügel: IT/FR/BR; Maiale/Schweinefleisch: CH; Salame/Salami: CH; Prosciutto cotto/ Schinken: CH; Prosciutto crudo/Rohschinken: CH; Carpaccio di manzo/Rinds-Carpaccio: CH; Pancetta/Speck: CH; Vitello/ Kalbfleisch: CH;

Provenienza del pesce / *Herkunft Fisch*
Persico/Barsch: FAO 04/05; Frittura Mista/Frittierter Fisch: IT FAO 51/57;
Gamberoni/ Riesengarnelen: FAO 41; Tonno/ Thunfisch: FAO 71

Provenienza dei derivati dalla soia / Herkunft der Soja-Erzeugnisse
Tofu: CH (Ticino)

Allergeni e intolleranze alimentari
Nahrungsmittelallergien und -unverträglichkeiten

1. Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne: Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; Malto destrine a base di grano; Sciroppi di glucosio a base di orzo, Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola
   Glutenhaltige Getreide namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
   Krustentiere und Krustentiererzeugnisse
3. Uova e prodotti a base di uova (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari)
   Eier: Eier und Eiererzeugnisse
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
   Fisch: Fisch und Fischerzeugnisse
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
   Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne: olio e grasso di soia raffinato; tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale a base di soia; oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia
   Soja und Sojaerzeugnisse
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; lattiolo (sono compresi latte bovino, caprino, ovino e ogni tipo di prodotto da essi derivato)
   Milch und Milcherzeugnisse (einschliesslich Laktose)
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan (Carya illinoiensis Wangenh K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifoliae) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
   Schalenfrüchte: Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss
9. Sedano e prodotti a base di sedano
   Sellerie und Sellerieerzeugnisse
10. Senape e prodotti a base di senape
    Senf und Senferzeugnisse
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
    Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti e conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
    Schwefeldioxid und Sulfite (bei einer Konzentration von mindestens 10mg/kg oder 10mg/l)
13. Lupini e prodotti a base di lupini
    Süsslupinen und Süsslupinenerzeugnisse
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi
    Weichtiere (Mollusken, Schnecken, Tintenfische, Muscheln und Austern) und Weichtiererzeugnisse

Trattamento ormoni
Hormonbehandlung

Può essere stato prodotto con ormoni e antibiotici e/o altre sostanze antimicrobiche per aumentare le prestazioni degli animali.
Kann mit Hormonen und Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Substanzen hergestellt worden sein, um die Leistung der Tiere zu steigern.