




# La carta Speisekarte



# Insalate & Zuppe

## Salate & Suppen






	Allergeni Allergene	Fr.
  <b>Insalata</b> Foglie di insalata verde e rossa <i>Grüne und rote Salatblätter</i>		9.50
  <b>Insalata Mista</b> Foglie di insalata miste, datterini, carote, barbabietole, rapanelli e semi tostati <i>Blattsalate, Cherrytomaten, Karotten, Randen, Radieschen und geröstete Kerne</i>		12.90
  <b>Cicorino</b> Insalata di cicorino con cipolle <i>Cicorino-Salat mit Zwiebeln</i>		11.50
<b>Caesar Salad</b> Pan di zucchero, petto di pollo alla griglia, crostini, scaglie di grana e Caesar dressing <i>Zuckerhut, gegrilltes Poulet, Croutons, Grana und Caesar-Dressing</i>	1, 4, 7, 10	25.50
<b>Insalata L.M.</b> Misticanza, verdure alla griglia, gamberoni alla piastra, dressing mango-curry, panko croccante <i>Blattsalat, gebratene Riesengarnelen, Gegrillte Riesengarnelen, Mango-Curry-Dressing, knuspriges Panko</i>	1, 2, 6	27.50
 <b>Gazpacho</b> Gazpacho di melone e menta con chips di crudo <i>Melonen-Minz-Gazpacho mit Rohschinkenchips</i>		16.80




 Vegetariano / Vegetarisch  
 Vegano / Vegan  
 Gluten free



# Antipasti Vorspeisen

Allergeni  
Allergene

	<b>Bruschetta</b> Bruschette al pomodoro, basilico e straciatella <i>Bruschette mit Tomaten, Basilikum und Straciatella</i>	1, 7	16.50
	<b>Tataki</b> Tataki di tonno, coulis di datterino arrostito, melanzane trifolate, croccante al riso nero e tapioca <i>Thunfischtatar mit Auberginen und gegrilltem Datteltomaten-Coulis</i>	4	27.50
 	<b>Caprese</b> Caprese, pomodoro datterino multicolore, bufaline, emulsione al basilico <i>Caprese mit bunten Datterino-Tomaten, Büffelmozzarelline und Basilikumemulsion</i>	7	19.50
	<b>Vitello Tonnato</b> Vitello scottato con salsa tonnata, fondo ridotto, olio al prezzemolo e capperi croccanti <i>Kurz angebratenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce, reduzierter Jus, Petersilienöl und knusprigen Kapern</i>	3, 4, 9	110gr 26.90 200gr 39.50
	<b>Tartare di Manzo</b> Battuta di fassona con scalogno, capperi, cetriolini, prezzemolo, erba cipollina, servita con pane della Vallemaggia <i>Fassona-Tatar mit Schalotten, Kapern, Essiggurken, Petersilie, Schnittlauch, serviert mit Vallemaggia-Brot</i>	1	150gr 27.50 200gr 36.50

-  Vegetariano / Vegetarisch
-  Vegano / Vegan
-  Gluten free






# Pasta e risotto

## Teigwaren und Risotto

	Allergeni Allergene	
 <b>Pesto</b> Tagliolino al pesto e stracciatella <i>Tagliolini mit Pesto und Stracciatella</i>	1, 3, 7, 8	23.50
 <b>Pomodoro</b> Mezze maniche al pomodoro con Parmigiano Reggiano <i>Mezze Maniche mit Tomaten und Parmigiano Reggiano</i>	1, 7	18.80
 <b>Risotto</b> Risotto allo zafferano con luganighetta, riduzione al Merlot ed emulsione al prezzemolo <i>Safranrisotto mit Luganighetta, Merlotreduktion und Petersilienemulsion</i>	7, 9, 12	28.20
<b>Gnocchi</b> Gnocchi di patate, crema di datterino, gambero argentino <i>Kartoffelgnocchi mit Datteltomatencreme und argentinischer Garnele</i>	1, 2, 3, 7	29.00
<b>Carbonara</b> Mezze maniche alla carbonara <i>Mezze Maniche Carbonara</i>	1, 3, 7	24.90
<b>Lo Scoglio</b> Spaghetti alla chitarra ai frutti di mare con pomodoro datterino <i>Spaghetti alla chitarra mit Meeresfrüchten und Datterino-Tomaten</i>	1, 2, 12, 14	31.50







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




-  Vegetariano / Vegetarisch
-  Vegano / Vegan
-  Gluten free



# Plant based

Allergeni  
Allergene

	<b>Avocado</b> Tartare di avocado, pomodori secchi, quinoa croccante, falafel e tahina <i>Avocadotatar, getrocknete Tomaten, knusprige Quinoa, Falafel, Tahini</i>	1, 11	22.50
 	<b>Bowl estivo</b> Bowl, quinoa, avocado, datterini multicolore, hummus di ceci, pesche arrostate e salsa tahina <i>Bowl mit Quinoa, Avocado, bunten Datteltomaten, Kichererbsenhummus, gerösteten Pfirsichen und Tahini-Sauce</i>	11	25.50
 	<b>Thai Curry</b> Tagliatelle di riso, tofu saltato, verdure in curry verde thailandese piccante <i>Reisnudeln mit gebratener Tofu, Gemüse in scharfem grünem Thai-Curry</i>	6, 11	24.90
	<b>Veggie Burger</b> Hamburger vegetale con mayo miso, cipolla confit, cavolo rosso in agrodolce e insalata <i>Pflanzenburger mit Miso-Mayo, konfiertes Zwiebel, Rotkohl in Agrodolce und Salat</i>	1, 11	29.50

-  Vegetariano / Vegetarisch
-  Vegano / Vegan
-  Gluten free



# Secondi di carne


## Fleischgerichte

	Allergeni Allergene	
<b>Galletto</b>	1, 7, 10, 12	32.50
<b>Galletto alla griglia, salse della casa (a scelta, piccante o non) e fritte di patata dolce</b> <i>Grilliertes Mistkratzerli mit Haussaucen (nach Wahl: scharf oder mild) und Süsskartoffel-Frites</i>		
 <b>Ribeye</b>		42.80
<b>Tagliata di ribeye di manzo, zucchine trifolate, patate arrosto, chimichurri</b> <i>Tagliata vom Rinder-Ribeye mit sautierten Zucchini, Bratkartoffeln und Chimichurri</i>		
 <b>Roastbeef</b>	3, 10	35.80
<b>Roastbeef freddo con salsa tartare, insalata di pomodori e cipolle</b> <i>Kaltes Roastbeef mit Tartarsauce, Tomaten- und Zwiebelsalat</i>		
<b>Impanata</b>	1, 3, 7	42.50
<b>Impanata di vitello alla milanese con patate novelle</b> <i>Kalbsschnitzel nach Mailänder Art mit jungen Kartoffeln</i>		
<b>Hamburger L.M.</b>	1, 3, 7, 10	31.50
<b>Hamburger di fassona con Casera, salsa BBQ, pancetta croccante, cipolla rossa caramellata e cetriolini</b> <i>Fassona-Hamburger mit Casera-Käse, BBQ-Sauce, knusprigem Speck, karamellisierter roter Zwiebel und Essigurken</i>		



# Secondi di pesce

## Fischgerichte

	Allergeni Allergene	
 <b>Tonno</b> Tagliata di tonno, purea di melanzane, patate prezzemolate e condimento alle erbe <i>Thunfischsteak mit Auberginenpüree, Petersilienkartoffeln und Kräuterdressing</i>	4	39.50
<b>Persico</b> Persico al burro chiarificato, zucchine trifolate e riso selvatico <i>Eglifilets in geklärter Butter, sautierte Zucchini und Wildreis</i>	1, 4, 7	34.50
<b>Fritto Misto</b> Fritto misto con patatine fritte e salsa tartara <i>Frittierte Meeresfrüchte, Pommes frites, Tartarsauce</i>	1, 2, 3, 14	36.80



# Pizze Stagionali

## Saisonale Pizzen

	Allergeni Allergene	
<b>Roastbeef</b> Pizza bianca fior di latte, insalata di formentino, roastbeef e fonduta di parmigiano <i>Weißer Pizza mit Fior di Latte, Salat aus Formentino, Roastbeef und Parmesankäsefondue</i>	1, 7	28.50
<b>Capriccio</b> Pizza bianca fior di latte, fiori di zucca, acciughe, in uscita pomodorini tricolore, stracciatella di burrata, basilico e aromi di limone <i>Weißer Pizza mit Fior di Latte, Zucchini Blüten, Sardellen, dazu dreifarbige Kirschtomaten, Stracciatella aus Burrata, Basilikum und Zitronenaroma</i>	1, 4, 7	25.90
<b>Bufalina</b> Pomodoro, mozzarella Fior di latte, bocconcini di bufala, basilico e olio EVO <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Büffelmozzarella-Bällchen, Basilikum und EVO-Ölivenöl</i>	1, 7	20.50

# Pizze Classiche

## Klassische Pizzen

<b>Margherita</b> 🌿 Pomodoro, mozzarella Fior di latte e basilico <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella und Basilikum</i>	1, 7	16.80
<b>Marinara</b> 🌿🌿 Pomodoro, aglio e origano <i>Tomate, Knoblauch und Oregano</i>	1	16.00
<b>Focaccia</b> 🌿🌿 Rosmarino, fiocchi di sale e olio d'oliva <i>Rosmarin, Salzflocken und Olivenöl</i>	1	11.50
<b>Napoli</b> Pomodoro, mozzarella Fior di latte, olive, capperi, acciughe <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Oliven, Kapern, Sardellen</i>	1, 4, 7	19.50



# Pizze Classiche

## Klassische Pizzen

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



# Pizze Speciali

## Spezialpizzen

	Allergeni Allergene	
<b>Lago Maggiore</b> Pomodoro, mozzarella Fior di latte, melanzane fritte, prosciutto cotto, scamorza affumicata, grana <i>Tomaten, Fior di latte Mozzarella, gebratene Auberginen, Schinken, geräucherter Scamorza-Käse, Grana-Käse</i>	1, 7	26.80
<b>Tronchetto</b> Mozzarella Fior di latte, mascarpone, prosciutto cotto, rucola, pomodorini cherry <i>Fior di latte Mozzarella, Mascarpone, gekochter Schinken, Rucola, Cherrytomaten</i>	1, 7	28.00
<b>Carpaccio</b> Pomodoro, mozzarella Fiori di latte, carpaccio di manzo, funghi champignon, rucola e Grana Padano <i>Tomaten, Fior di latte Mozzarella, Rinds-Carpaccio, Champignons-Pilze, Rucola und Grana Padano Käse</i>	1, 7	28.50
<b>Crudo</b> Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo di Parma <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Rohschinken aus Parma</i>	1, 7	28.50
<b>Provola affumicata</b> Pomodoro, mozzarella Fior di latte, provola affumicata e pepe della Vallemaggia <i>Tomaten, Mozzarella Fior di latte, geräucherter Provola-Käse und Pfeffer aus dem Maggiatal</i>	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/Frittiertes 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 Eierzeugnisse
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; lattiolio (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 illinoensis* 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 SO<sub>2</sub> 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 Weichtierererzeugnisse

#### **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.*