

La carta Speisekarte

Specialità della casa
Spezialität des Hauses

Fondue Chinoise

Fr. 48.50 / p.p. Carne di manzo, cervo e tacchino
Rind-, Hirsch- und Putenfleisch

Fr. 52.00 / p.p. Solo carne di manzo
Nur Rindfleisch

Allergeni
Allergene

3, 10	Salsa rosa / <i>Cocktail-Sauce</i>
3, 10	Salsa all'aglio / <i>Knoblauch-Sauce</i>
3, 4, 10	Salsa tartare / <i>Tartar-Sauce</i>
1, 6, 9, 10	Salsa barbecue / <i>Barbecue-Sauce</i>

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

Da condividere Zum gemeinsamen Genuss

Crocchette di baccalà

Crocchette di baccalà croccanti servite con salsa tartara, 4 pezzi
Stockfisch-Kroketten: Knusprige Stockfischkroketten mit Tartarsauce, 4 stück

1, 3, 4, 7, 12

Fr. 12.50

Falafel 🌿 🌾

Falafel fatti in casa con salsa tahina, 4 pezzi
Hausgemachte Falafel mit Tahinisauce, 4 stück

11

Fr. 10.50

Tacos di pesce

Tortillas di mais con luccio perca croccante, guacamole e pico de gallo, 3 pezzi
*Fisch-Tacos: Mais-Tortillas mit knusprigem Egli,
Guacamole und Pico de Gallo, 3 stück*

1, 3, 4, 12

Fr. 15.80

Tacos di maiale 🌾

**Tortillas di mais con carne di maiale sfilacciata,
guacamole e pico de gallo, 3 pezzi**
*Rindfleisch-Tacos: Mais-Tortillas mit geschmortem Rindfleisch,
Guacamole und Pico de Gallo, 3 stück*

9, 12

Fr. 16.80



Vegetariano / Vegetarisch

Vegano / Vegan



Gluten free



Insalate & Zuppe

Salate & Suppen

Allergeni
Allergene

Fr.



Insalata Verde

Foglie di insalata miste

Gemischte Blattsalate

9.50



Insalata Mista

Foglie di insalata miste, datterini, carote, barbabietole, rapanelli e semi tostati

Blattsalate, Cherrytomaten, Karotten, Randen, Radieschen und geröstete Kerne

12.90



Insalata di Stagione

Puntarelle con condimento alle acciughe e limone

Puntarelle mit Sardellen-Zitronen-Dressing

4

23.90

La Caesar Salad

Pan di zucchero, petto di pollo alla griglia, crostini, scaglie di grana e Caesar dressing

Zuckerhut, gegrilltes Poulet, Croutons, Grana und Caesar-Dressing

1, 3, 4, 7, 10

25.50

L'Insalata L.M.

Misticanza, verdure alla griglia, gamberoni fritti, dressing mango-curry, panko croccante

Blattsalat, gebratene Riesengarnelen, Grillgarnelen, Mango-Curry-Dressing, knuspriges Panko

1, 2, 6

27.50



La Zuppa di mais

Cappuccino di mais con panna acida e tapioca croccante

Maiscreme mit Sauerrahm und knuspriger Tapioka

7

17.50



Vegetariano / Vegetarisch



Vegano / Vegan



Gluten free



Antipasti Vorspeisen

Allergeni
Allergene

La Tartare di Manzo L.M. *(possibile nature)*

1, 3, 12

150gr

Battuta di fassona con scalogno, capperi, cetriolini, prezzemolo, erba cipollina e tuorlo marinato, servita con pane della Vallemaggia

26.90
200gr

Fassona-Tatar mit Schalotten, Kapern, Essiggurken, Petersilie, Schnittlauch und mariniertem Eigelb, serviert mit Vallemaggia-Brot

36.50



L'UOVO 63°

3, 7

21.50

Uovo cotto a 63 gradi, spuma di patata, funghetti sott'olio e grano saraceno croccante

Bei 63 Grad gegartes Ei, Kartoffelschaum, Pilze in Öl und knuspriger Buchweizen



Il Carciofo

1, 7

24.50

Carciofo croccante su fonduta di parmigiano Vacche Rosse 24 mesi con olio EVO affumicato

Knusprige Artischocke auf Fonduta aus "Vacche Rosse" Parmesan mit geräuchertem Olivenöl



Il Tonno Vitellato

4, 6, 9, 11,
12

28.50

Tartare di tonno marinato con maionese al miso e acciughe, fondo di vitello ai sapori orientali caldo, Katsuobushi e olio al basilico

Mariniertes Thunfisch-Tartar mit Miso-Sardellen-Mayonnaise, warmem Kalbsfond mit orientalischen Aromen, Katsuobushi und Basilikumöl



Vegetariano / Vegetarisch



Vegano / Vegan



Gluten free



Pasta e risotto

Teigwaren und Risotto

Allergeni
Allergene

Il Pizzocchero

1, 7 23.80

Pizzoccheri con patate, verze, Casera e burro all'aglio e salvia

Pizzoccheri mit Kartoffeln, Wirsing, Casera und Knoblauch-Salbei-Butter



Il Risotto

7 25.50

Risotto ai carciofi, pecorino e pepe nero

Risotto mit Artischocken, Pecorino und schwarzem Pfeffer

Il Raviolo

1, 3, 7, 9, 12 29.80

Raviolo casereccio ripieno di salsiccia ticinese, scamorza e ricotta,
con sugo d'arrosto ridotto e emulsione al prezzomolo

*Hausgemachte Ravioli, gefüllt mit Tessiner Salsiccia, Scamorza und Ricotta,
mit reduzierter Bratensauce und Petersilien-Emulsion*

La Carbonara di mare

1, 3, 4, 7 28.50

Maccheroni con guanciale di mare, tuorlo d'uovo, pecorino e pepe nero

Maccheroni mit "Meerguanciale", Eigelb, Pecorino und schwarzem Pfeffer

Lo Scoglio

1, 2, 4, 12, 14 31.50

Spaghettoni ai frutti di mare con pomodoro datterino

Spaghettoni mit Meeresfrüchten und Datterino-Tomaten



Vegetariano / Vegetarisch



Vegano / Vegan



Gluten free



Plant based

Allergeni
Allergene



Feta Broccolo

Crema di broccolo, bocconcini di feta croccanti, carpaccio di broccolo crudo e olio al basilico

Brokkolicreme, knusprige Fetawürfel, roher Brokkolicarpaccio und Basilikumöl

1, 7

25.70



L'Avocado

Avocado alla griglia con falafel, salsa tahina acidula alla menta e pickles di cipolla rossa

Gegrillte Avocado mit Falafel, Tahini-Minze-Sauce und eingelegten roten Zwiebeln

11

23.80



Il Bowl

Riso rosso, nuggets di quorn, zucca arrostita, guacamole, cavolfiore, cipolla caramellata e salsa tahina

Roter Reis, Quorn-Nuggets, gerösteter Kürbis, Guacamole, Blumenkohl, karamellisierte Zwiebel und Tahini-Soße

6, 11

26.50



Vegan Burger

Hamburger vegetale con mayo miso, cipolla confit, cavolo rosso in agrodolce e insalata

Pflanzenburger mit Miso-Mayo, konfiertem Zwiebel, Rotkohl in Agrodolce und Salat

6, 11

31.50



Vegetariano / Vegetarisch



Vegano / Vegan



Gluten free



Secondi di carne

Fleischgerichte

Allergeni
Allergene

L'Ossobuco

1, 7, 9, 12

45.00

Ossobuco di vitello con gramolata e risotto allo zafferano

Kalbs-Ossobuco mit Gremolata und Safranrisotto



La Tagliata di Manzo

12

42.80

Tagliata di ribeye di manzo argentino con friarielli saltati,
patate novelle arrosto e salsa chimichurri

Argentinisches Ribeye-Tagliata mit sautierten Friarielli,

Ofenkartoffeln und Chimichurri

L'Agnello

1, 7, 8, 9, 12

38.90

Rack d'agnello in crosta di erbe e pistacchio, mousseline di patata,
fondo ridotto e baby carote glassate

Lammrack mit Kräuter-Pistazienkruste, Pastinakencreme,

Jus und glasierten Babykarotten

Hamburger L.M.

1, 3, 7, 12

31.50

Hamburger di fassona con casera, salsa BBQ, pancetta croccante,
cipolla rossa caramellata e cetriolini

Fassona-Hamburger mit Casera-Käse, BBQ-Sauce, knusprigem Speck,

karamellierter roter Zwiebel und Essiggurken

Pulled Pork Burger

1, 3, 7, 9, 12

29.50

Sfilacciato di maiale impanato con casera, salsa BBQ, cipolla rossa caramellata
e cavolo rosso agrodolce

Paniertes Schweinefleisch "Pulled Pork" mit Casera-Käse, BBQ-Sauce,

karamellierter roter Zwiebel und Rotkohl in Agrodolce



Gluten free



Secondi di pesce

Fischgerichte

Allergeni
Allergene

L'Ombrina

1, 4

42.50

Trancio di ombrina alla mediterranea con carciofi saltati e patate al vapore
Mittelmeer-Zahnbrasse mit sautierten Artischocken und Dampkartoffeln

Il Persico

1, 4, 7, 8,
9, 12

33.80

Pesce persico al burro alle mandorle, servito con risotto agli agrumi
Egli mit Mandelbutter, serviert mit Zitrus-Risotto

Il Fritto Misto

1, 2, 3, 4,
7, 12

36.80

Fritto misto con patatine fritte e salsa tartara
Gemischte frittierte Meeresfrüchte mit Pommes und Tartarsauce



Gluten free



Pizze Classiche

Klassische Pizzen

Allergeni
Allergene

Margherita 🌿 Pomodoro, mozzarella Fior di latte e basilico <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella und Basilikum</i>	1, 7	16.50
Napoli Pomodoro, mozzarella Fior di latte, olive, capperi, acciughe <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Oliven, Kapern, Sardellen</i>	1, 4, 7	18.50
Rucola e mascarpone 🌿 Pomodoro, mozzarella Fior di latte, rucola, mascarpone <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Rucola, Mascarpone</i>	1, 7	22.50
Prosciutto Pomodoro, mozzarella Fior di latte, prosciutto cotto <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Schinken</i>	1, 7	22.50
Lago Maggiore 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	26.50
Carpaccio Pomodoro, mozzarella Fior 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
Salame piccante Pomodoro, mozzarella Fior di latte, salame piccante <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, scharfe Salami</i>	1, 7	22.50
Carpaccio Pomodoro, mozzarella Fior 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
Salame piccante Pomodoro, mozzarella Fior di latte, salame piccante <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, scharfe Salami</i>	1, 7	22.50



Pizze Classiche

Klassische Pizzen

Allergeni
Allergene

4 formaggi 🌿 Pomodoro, mozzarella Fior di latte, Gorgonzola, Fontina e Grana Padano <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Gorgonzola, Fontina und Grana Padano</i>	1, 7	23.50
Tonno e cipolle Pomodoro, mozzarella Fior di latte, tonno, cipolle <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln</i>	1, 4, 7	24.00
4 Stagioni 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	24.90
Calzone Pomodoro, mozzarella Fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon <i>Tomaten, Fior di latte Mozzarella, gekochter Schinken, Champignons</i>	1, 7	24.90
Tronchetto 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
Crudo Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo di Parma <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Rohschinken aus Parma</i>	1, 7	28.50
Focaccia 🌿 Rosmarino, fiocchi di sale e olio d'oliva <i>Rosmarin, Salzflöckchen und Olivenöl</i>	1	9.50

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; 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; Agnello/ Lamm: IR;

Provenienza del pesce / Herkunft Fisch

Tonno/Thunfisch: FAO 87 SUD/EST Ecuador/FAO 51 Oceano Indiano Mauritius; Persico/Barsch: FAO 04/05; Frittura Mista/Frittierte Fisch: IT FAO 51/57; Ombrina/Ombrina: HR; Branzino/ Wolfsbarsch: GR; Baccalà/Gesalzener Kabeljau: FAO 27; Gamberoni/ Riesengarnelen: FAO 41;

Provenienza dei derivati dalla soia / Herkunft der Soja-Erzeugnisse

Seitan: CH; Tofu: CH

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; latticello (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 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 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.