

La carta Spisekarte



Insalate & Zuppe

Salate & Suppen

Allergeni
Allergene

Fr.



Insalata

Foglie di insalata verde e rossa

Grüne und rote Salatblätter

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

Insalata di carciofi, vinaigrette al limone, parmigiano vacche rosse

Artischockensalat mit Zitronenvinaigrette und Parmigiano Vacche Rosse

7

21.90

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, 4, 6, 7

25.50

L'Insalata L.M.

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

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

1, 2, 6, 10

27.50



Porri e Patate

Crema di porri e patate, crumble salato

Lauch-Kartoffelcremesuppe mit salzigem Crumble

1, 7, 9

16.50



Vegetariano / Vegetarisch



Vegano / Vegan



Gluten free



Antipasti Vorspeisen

Allergeni
Allergene



Zucchine

1

15.50

Vellutata fredda di zucchine alla menta, fiori di zucchine in tempura

Kalte Zucchini-cremesuppe mit Minze, Zucchini-Blüte im Tempura



Asparagi

3, 7

16.50

Asparagi alla piastra, uovo poché, spuma al parmigiano

Gegrillter Spargel, pochiertes Ei, Parmesanschaum

Tartare di Ricciola

1, 4

28.50

Tartare di ricciola, crumble mediterraneo, pane della Maggia croccante

Gelbschwanzmakrelen-Tartar mit mediterranem Crumble und knusprigem

Maggiataler Brot



Tartare di Manzo

3, 10

150gr

26.90

200gr

36.50

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

Vitello Tonnato

1, 3, 4, 7, 12

110gr

26.90

200gr

39.50

Carpaccio di vitello tonnato, crumble di olive, capperi, olio al prezzemolo

Kalbscarpaccio mit Thunfischsauce, Olivencrumble, Kapern, Petersilienöl



Vegetariano / Vegetarisch



Vegano / Vegan



Gluten free



Pasta e risotto

Teigwaren und Risotto

Allergeni
Allergene

Gnocchi

1, 3, 7

24.50

Gnocchi di ricotta e patate, guanciale, fave, pecorino stagionato

Ricotta-Kartoffel-Gnocchi mit Guanciale, Saubohnen und gereiftem Pecorino



Risotto

7, 9, 12

25.50

Risotto agli asparagi

Spargelrisotto



Tagliatella

1, 3, 7

26.80

Tagliatelle burro, spugnole e parmigiano

Tagliatelle mit Butter, Morcheln und Parmesan

Tagliolino

1, 3, 4, 7

28.50

Tagliolino al coregone, limone e burro "noisette"

Tagliolini mit Felchen, Zitrone und Nussbutter

Lo Scoglio

1, 2, 4, 14

31.50

Spaghettone ai frutti di mare con pomodoro datterino

Spaghettone mit Meeresfrüchten und Datterino-Tomaten



Vegetariano / Vegetarisch

Vegano / Vegan



Gluten free



Plant based

Allergeni
Allergene



Avocado

Tartare di avocado, pomodori secchi, quinoa croccante, falafel e tahina

Avocadotatar, getrocknete Tomaten, knusprige Quinoa, Falafel, Tahini

11

22.50



Thai Curry

Tagliatelle di riso asparagi ai sapori thai con latte di cocco e curry verde, tofu saltato

Reisbandnudeln mit Spargel auf thailändische Art, Kokosmilch, grünem Curry und sautiertem Tofu

6, 11

24.50



Bowl Primavera

Couscous, spinacino, edamame, avocado, ceci croccanti, salsa tahina

Couscous, Spinat, Edamame, Avocado, Kichererbsen, Tahini-Sauce

1, 6

25.50



Veggie 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

1, 3, 6, 7, 11

31.50



Vegetariano / Vegetarisch



Vegano / Vegan



Gluten free



Secondi di carne

Fleischgerichte

Allergeni
Allergene

Suprema di Pollo

1, 7, 9, 12

32.50

Suprema di pollo allevato al mais, asparagi, patate novelle rosolate, fondo ridotto

Maispouardenbrust mit Spargel, Röstkartoffeln und reduzierter Jus

Brasato

1, 7, 9, 12

37.50

Aletta di manzo brasata, polenta Taragna

Geschmorte Rindsschulter mit Polenta Taragna



Tagliata di Ribeye

42.80

Tagliata di ribeye di manzo con agretti saltati
patate novelle arrosto e salsa chimichurri

*Ribeye-Tagliata mit sautiertem Agretti,
Ofenkartoffeln und Chimichurri*

Hamburger L.M.

1, 3, 7, 10

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*

Burger Tartare

1, 3, 7, 8

33.50

Hamburger tartare di manzo, pesto di rucola, scaglie di grana e rucola
croccante

Rinder-Tartar-Burger mit Rucola-Pesto, Grana-Flocken und knusprigem Rucola



Gluten free



Secondi di pesce

Fischgerichte

Allergeni
Allergene

Persico

1, 3, 4, 7, 10

34.50

Persico al burro chiarificato, patate bollite, agretti saltati, salsa tartara

Eglifilet in geklärter Butter, Salzkartoffeln und sautierter Mönchsbart, Tartarsauce

Fritto Misto

1, 2, 3, 4, 10

36.80

Fritto misto con patatine fritte e salsa tartara

Frittierte Meeresfrüchte, Pommes frites, Tartarsauce

Luccioperca

1, 4

38.50

Trancio di luccioperca, carciofi saltati, patate al vapore,
pesto mediterraneo

*Zanderfilet mit sautierten Artischocken, Dampfkartoffeln und
mediterranem Pesto*



Gluten free



Pizze Stagionali

Saisonale Pizzen

Allergeni
Allergene

Mortadella	1, 7, 8	24.80
Pizza bianca fior di latte, stracciatella, mortadella e pistacchio		
<i>Weißer Pizza mit Fior di Latte, Stracciatella, Mortadella und Pistazien</i>		
Asparagi	1, 3, 7	25.80
Pizza Fior di latte, crema di asparagi, punte d'asparagi, uovo e bacon croccante		
<i>Pizza mit Fior di Latte, Spargelcreme, Spargelspitzen, Ei und knusprigem Speck</i>		

Pizze Classiche

Klassische Pizzen

Margherita 	1, 7	16.80
Pomodoro, mozzarella Fior di latte e basilico		
<i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella und Basilikum</i>		
Napoli	1, 4, 7	18.80
Pomodoro, mozzarella Fior di latte, olive, capperi, acciughe		
<i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Oliven, Kapern, Sardellen</i>		
Rucola e mascarpone 	1, 7	22.80
Pomodoro, mozzarella Fior di latte, rucola, mascarpone		
<i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Rucola, Mascarpone</i>		
Prosciutto	1, 7	23.80
Pomodoro, mozzarella Fior di latte, prosciutto cotto		
<i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Schinken</i>		
Vegetariana	1, 3, 7	22.50
Pomodoro, mozzarella Fior di latte, verdure grigliate, Grana Padano		
<i>Tomaten, Fior di latte Mozzarella, gegrilltes Gemüse, Grana Padano</i>		
Salame piccante	1, 7	23.80
Pomodoro, mozzarella Fior di latte, salame piccante		
<i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, scharfe Salami</i>		
Provola affumicata	1, 7	23.50
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>		



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	23.80
Tonno e cipolle Pomodoro, mozzarella Fior di latte, tonno, cipolle <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln</i>	1, 4, 7	24.80
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
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	26.80
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
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
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, Salzflocken 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/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

Coregone FAO 05; Equador/FAO 51 Oceano Indiano Mauritius; Persico/Barsch: FAO 04/05; Frittura Mista/Frittierte Fisch: IT FAO 51/57; Luccioperca: CH/SE/NL/FAO 05; Ricciola; --- 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; 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 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.