

# 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 fatte in casa servite con salsa tartara, 4 pezzi**  
*Hausgemachte Kabeljaukroketten mit Tartarsauce, 4 stück*

1, 3, 4, 7, 12

Fr. 15.50

## Falafel

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

11

Fr. 11.50

## 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. 16.50

## Tacos di maiale

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

9, 12

Fr. 17.50



Vegetariano / Vegetarisch



Vegano / Vegan



Gluten free



# Insalate & Zuppe

## Salate & Suppen

Allergeni  
Allergene

Fr.

|                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                            |                |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------|
|                                                                                     | <b>Insalata Verde</b><br>Foglie di insalata miste<br><i>Gemischte Blattsalate</i>                                                                                                                                                          |                | 9.50  |
|                                                                                     | <b>Insalata Mista</b><br>Foglie di insalata miste, datterini, carote, barbabietole, rapanelli e semi tostati<br><i>Blattsalate, Cherrytomaten, Karotten, Randen, Radieschen und geröstete Kerne</i>                                        |                | 12.90 |
|    | <b>Insalata di Stagione</b><br>Insalata formentino, finocchi, mandarini, nocciole e vinaigrette al mandarino<br><i>Feldsalat mit Fenchel, Mandarinen und Haselnüssen, dazu Mandarinen-Vinaigrette</i>                                      | 4              | 18.90 |
|                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>La Caesar Salad</b><br>Pan di zucchero, petto di pollo alla griglia, crostini, scaglie di grana e Caesar dressing<br><i>Zuckerhut, gegrilltes Poulet, Croutons, Grana und Caesar-Dressing</i>                                           | 1, 3, 4, 7, 10 | 25.50 |
|                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>L'Insalata L.M.</b><br>Misticanza, verdure alla griglia, gamberoni alla piastra, dressing mango-curry, panko croccante<br><i>Blattsalat, gebratene Riesengarnelen, Gegrillte Riesengarnelen, Mango-Curry-Dressing, knuspriges Panko</i> | 1, 2, 6        | 27.50 |
|                                                                                 | <b>La Zuppa di mais</b><br>Cappuccino di mais con panna acida e tapioca croccante<br><i>Maiscreme mit Sauerrahm und knuspriger Tapioka</i>                                                                                                 | 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, servita con pane della Vallemaggia

26.90  
200gr

*Fassona-Tatar mit Schalotten, Kapern, Essiggurken, Petersilie,  
Schnittlauch, 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

22.50

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

26.50

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

27.50

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

Spaghettone ai frutti di mare con pomodoro datterino

*Spaghettone 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

21.50



## L'Avocado

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

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

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 Ribeye

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

41.50

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

39.50

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

|                                                                                                                                                                                                                                                |         |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------|
| <b>Margherita</b> 🌿<br>Pomodoro, mozzarella Fior di latte e basilico<br><i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella und Basilikum</i>                                                                                                                 | 1, 7    | 16.50 |
| <b>Napoli</b><br>Pomodoro, mozzarella Fior di latte, olive, capperi, acciughe<br><i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Oliven, Kapern, Sardellen</i>                                                                                           | 1, 4, 7 | 18.50 |
| <b>Rucola e mascarpone</b> 🌿<br>Pomodoro, mozzarella Fior di latte, rucola, mascarpone<br><i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Rucola, Mascarpone</i>                                                                                         | 1, 7    | 22.50 |
| <b>Prosciutto</b><br>Pomodoro, mozzarella Fior di latte, prosciutto cotto<br><i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Schinken</i>                                                                                                                | 1, 7    | 22.50 |
| <b>Lago Maggiore</b><br>Pomodoro, mozzarella Fior di latte, melanzane fritte, prosciutto cotto, scamorza affumicata, grana<br><i>Tomaten, Fior di latte Mozzarella, gebratene Auberginen, Schinken, geräucherter Scamorza-Käse, Grana-Käse</i> | 1, 7    | 26.50 |
| <b>Vegetariana</b><br>Pomodoro, mozzarella Fior di latte, verdure grigliate, Grana Padano<br><i>Tomaten, Fior di latte Mozzarella, gegrilltes Gemüse, Grana Padano</i>                                                                         | 1, 3, 7 | 22.50 |
| <b>Salame piccante</b><br>Pomodoro, mozzarella Fior di latte, salame piccante<br><i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, scharfe Salami</i>                                                                                                      | 1, 7    | 22.50 |
| <b>Carpaccio</b><br>Pomodoro, mozzarella Fiori di latte, carpaccio di manzo, funghi champignon, rucola e Grana Padano<br><i>Tomaten, Fior di latte Mozzarella, Rinds-Carpaccio, Champignons-Pilze, Rucola und Grana Padano Käse</i>            | 1, 7    | 28.50 |



# Pizze Classiche

## Klassische Pizzen

Allergeni  
Allergene

|                                                                                                                                                                                                                           |         |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------|
| <b>4 formaggi</b> 🌿<br>Pomodoro, mozzarella Fior di latte, Gorgonzola, Fontina e Grana Padano<br><i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Gorgonzola, Fontina und Grana Padano</i>                                           | 1, 7    | 23.50 |
| <b>Tonno e cipolle</b><br>Pomodoro, mozzarella Fior di latte, tonno, cipolle<br><i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln</i>                                                                             | 1, 4, 7 | 24.00 |
| <b>4 Stagioni</b><br>Pomodoro, mozzarella Fior di latte, carciofini, funghi champignon, prosciutto cotto, olive<br><i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, kleine Artischocken, Champignons, gekochter Schinken, Oliven</i> | 1, 7    | 24.90 |
| <b>Calzone</b><br>Pomodoro, mozzarella Fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon<br><i>Tomaten, Fior di latte Mozzarella, gekochter Schinken, Champignons</i>                                                    | 1, 7    | 24.90 |
| <b>Tronchetto</b><br>Mozzarella Fior di latte, mascarpone, prosciutto cotto, rucola, pomodorini cherry<br><i>Fior di latte Mozzarella, Mascarpone, gekochter Schinken, Rucola, Cherrytomaten</i>                          | 1, 7    | 28.00 |
| <b>Crudo</b><br>Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo di Parma<br><i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Rohschinken aus Parma</i>                                                                          | 1, 7    | 28.50 |
| <b>Focaccia</b> 🌿<br>Rosmarino, fiocchi di sale e olio d'oliva<br><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; 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.*