

# Antipastí

<i>V</i> entaglio di tonno con gamberone dorato e condito all'olio d'oliva e fior di sale	29.-
<i>T</i> hunfisch Carpaccio mit Riesencrevette an Olivenöl extravergine und fleur de sel	
<i>T</i> errina di Foie gras servito con spicchi di mele caramellate al "Armagnac Baron"	31.-
<i>G</i> änseleber Terrine serviert mit karamellisierter Apfelschnitzen an "Armagnac Baron"	
<i>M</i> osaico di crudità di verdure fresche e avocado al fior di sale	23.-
<i>M</i> osaic aus rohem Gemüse und Avocado an Fleur de sel	
<i>S</i> campi dorati in padella con cuore d'insalata croccante e salsa all'aceto nostrano	31.-
<i>G</i> ebackene Scampi serviert auf knusprigem Salat, nostrano Essigsauce	
<i>C</i> arpaccio di filetto di manzo con scaglie di grana e crema al tartufo nero	29.50.-
<i>C</i> arpaccio von Rinderfilet serviert mit Parmesan und schwarzer Trüffel	
<i>I</i> nsalata mista	12.-
<i>G</i> emischter Salat	
<i>I</i> nsalata verde	10.-
<i>G</i> rüner Salat	
<h2><i>M</i>inestre</h2>	
<i>M</i> inestra di verdure fresche	12.-
<i>H</i> ausgemachte Gemüsesuppe	
<i>C</i> rema di piselli con o senza capesante dorate in padella	12.- /15.-
<i>E</i> rbsen cremesuppe serviert mit oder ohne gebratene Jakobsmuscheln	
<i>C</i> rema d'astice e scampi servita con bocconcini di crostacei	22.50.-
<i>S</i> ummer und Scampi Cremesuppe serviert mit Häppchen von Muscheln	

# Primi piatti caldi

Piccolo/grande

*R*aviolone fresco ripieno alla ricotta e spinaci, burro e salvia 16.50.- /27.-

*F*rischer Raviolone gefüllt mit Ricotta und Spinat, Butter und Salbei

*T*aglierini allo zafferano serviti con scampi del Sudafrica dorati in padella 29.- /38.-

*T*aglierini mit Safransauce serviert mit goldgebratenen Scampi aus Südafrika

*M*ezzelune farcite con carne di coniglio fatte in casa, salsa cremosa al tartufo nero 19.50.- / 29.-

*H*ausgemachte Mezzelune mit Kaninchenfleisch-Füllung an cremiger Trüffelsauce

## F Pesci

*S*campi del Sudafrica serviti con salsa cremosa alla panna acida e scalogno 22.- al pz.

*S*campi aus Südafrika serviert mit Sauerrahmsauce und Schalotte

*G*amberoni selvatici cotti alla griglia conditi con salsa alle erbe aromatiche ticinesi 39.50.-

*W*ilde Riesencrevetten gegrillt an Tessiner Kräutern

*C*omposizione di pesce: capesante, scampo, gamberone, branzino e salsa Homardine 45.-

*F*isch Komposition: Jakobsmuschel, Scampi, Riesencrevetten, Wolfsbarsch und Hummersauce

*R*avioloni ripieni alla ricotta e spinaci serviti con scampi alla piastra 39.50.-

*F*rischer Ravioloni gefüllt mit Ricotta und Spinat, serviert mit goldgebratenen Scampi aus Südafrika

*P*er il pesce del giorno il personale di servizio saprà consigliarvi

*F*ür frische Fisch des Tages wenden Sie sich bitte an unser Saal-Personal das Sie gerne berät

*C*ontorni: riso Pilaf con o senza cipolle fritte, patate al rosmarino, verdure fresche di stagione

*B*eilagen: Pilafreis mit oder ohne gebratenen Zwiebeln, Rosmarin-Kartoffeln, frische Saisongemüse

# Le Carní

<i>C</i> uore di filetto di manzo alla griglia, con o senza salsa ai tre pepi	200gr.	50.-
<i>R</i> ünderfilet-Herzstück vom Grill, nach wunschmit oder ohne drei Pfeffersauce		
<i>C</i> arré d'agnello al forno gratinato in crosta di granoturco e noci (min. due persone)		43.- p.p
<i>L</i> ammkarre in einer Kruste aus Mais und Nüssen (min. zwei Personen)		
<i>G</i> alletto "Da Nani" servito con salsa saporita alle erbe ticinese		39.50.-
<i>H</i> ähnchen "Da Nani" serviert mit schmackhaften Tessinerkräutern		
<i>F</i> iletto di vitello servito con scaloppa di foie gras cotto in padella, salsa al calvados		55.-
<i>K</i> albsfilet vom Grill mit Gänseleberschnitzel serviert an Calvadosauce		
<i>T</i> artare di filetto di manzo con scaglie di grana e uova mimosa, toast e burro	Piccolo 80gr.	25.50.-
<i>R</i> ünderfilet tartare serviert mit Parmesan und Mimoseneier, Toast und Butter	Grande 160gr.	41.50.-
<i>S</i> caloppe di foie gras alla piastra con spicchi di mele caramellate, riduzione al porto Ramos		43.-
<i>G</i> änseleberschnitzel serviert mit karamellisierter Apfelschnitzen, Ramos-Porto Reduktion		
<i>C</i> hateaubriand con salsa bernese preparato in cucina dallo Chef Nani (min. due persone)		60.- p.p
<i>C</i> hateaubriand serviert mit Bèarnaise-Sauce (min. zwei Personen)		

*C*ontorni: riso Pilaf con o senza cipolle fritte, patate al rosmarino, verdure fresche di stagione

*B*eilagen: Pilafreis mit oder ohne gebratenen Zwiebeln, Rosmarin-Kartoffeln, frische Saisongemüse

# Per chi ama la cucina tradizionale

*O*ssobuco di vitello cotto al forno con risotto allo zafferano 39.50.-

*O*ssobuco vom Kalb gebacken mit Safranrisotto

*B*rasato di manzo con polenta morbida nostrana 38.50.-

*R*underschmorbraten mit Polenta nostrana

*D*uo di pasta: lasagna e Raviolone fresco ripieno alla ricotta e spinaci 29.50.-

*D*uo di Pasta: Lasagne und frische Raviolone gefüllt mit Ricotta und Spinat

*R*isotto al tartufo e prosecco "Astoria" mantecato al mascarpone 24.50.-

*T*rüffel-Risotto mit Prosecco "Astoria"

*S*olo su prenotazione / Nur auf Bestellung:

*C*aldeirada, specialità portoghese a base di pesce (min. due persone) 56.- p.p

*C*aldeirada, portugiesische Spezialitäten (min. zwei Personen)