

Proposte Estive

Tagliata San Michele (salumi e formaggi Ticinesi, sottaceti e composta di cipolle)

„San Michele“ Teller, Tessiner Aufschnitt und Käse, Mixed Pickles, Kompott von Tropea Zwiebeln

22. -

Salametto Ticinese di maiale, agnello o cervo

Tessiner Salametto vom Schwein, Lamm oder Hirsch

8. -

Lardo venato con miele Ticinese e bruschetta

Gewürztes Fettes Speck, Tessiner Honig und Bruschetta

18. -

Prosciutto crudo Piora con melone

Roher «Piora» Schinken mit Melone

22. -

Carpaccio di pomodoro con rucola e mozzarella di bufala

Tomaten Carpaccio mit Rauke und Büffel Mozzarella

18. -

Risotto carnaroli alla barbabietola, mantecato al taleggio, pesto al basilico e noci

Risotto Carnaroli an Roter Beete, cremig an Taleggio Käse, Basilikum Pesto und Walnüsse

20. -

Costine di maiale grigliate, marinate alla birra, con patate nostrane fritte

Gegrillte Spareribs vom Schwein, in Bier mariniert mit grosse frische Pommes Frites

32. -

Vitello tonnato in salsa, accompagnato da una insalatina mista con crostini

Vitello Tonnato, Kalbsfleisch an Thunfisch Sauce mit gemischtem Salat und Crostini

32.-

Antipasti

Crema fredda al pomodoro, cetriolo e peperoni dolci con crostini 🌿 🌿

Kalte Suppe an Tomaten, Gurken und Paprikaschoten mit Crostini

14. –

Tartar di salmone scozzese profumato all'erba cipollina, con capperi e spuma al rafano

Tartar von schottischem Lachs an Schnittlauch, Kapern und Meerrettich Creme

22. –

**Carne salada di manzo con insalata di cavolo bianco condito all'olio evo e limone verde,
scaglie di grana padano, riduzione al balsamico**

*Carne Salada, Salzfleisch vom Rind, Weisskohl Salat an Olivenöl und grüner Zitrone, Grana Padana
Flocken und Balsamico Reduktion*

22. -

Insalate

Insalata a foglie

Blattsalat

7. -

Insalata mista

Gemischter Salat

9. –

Insalata carote e finocchi dressing all'olio e limone

Karotten Fenchel Salat an Oel - und Zitrone Dressing

11. –

Primi piatti

Spaghetti di semola trafilati al bronzo in salsa allo scoglio

Hartweizen Spaghetti an Meeresfrüchten

25. -

Ravioli ripieni fatti in casa con burro bianco alla salvia e ricotta stagionata

Hausgemachte Ravioli gefüllt an Butter, Salbei und gereiftem Ricotta Käse

20. -

Gnocchi di patate fatti in casa, salsa alla crema di zucchine e menta

Hausgemachte Kartoffel Gnocchi an cremiger Sauce von Zucchini und Minze

19. -

Calamarata di semola con scampetti, pak-choi e pomodorino ciliegia

Hartweizen Calamarata mit Garnelen, Pak-Choi und Cherry Tomaten

24. -

Tagliatelle al ragù vegano con funghi trifolati al battuto di prezzemolo

Tagliatelle an Vegan Ragout mit gebratenen Pilzen an Petersilie

20. -

Minestrone di verdura con crostini

Tessiner Gemüsesuppe mit Crostini

12. -

Pesce

Timballo di spigola ai profumi dell'orto, salsa allo zafferano

Wolfsbarsch Timbale an Garten Kräuter und Safran Sauce

34. -

Tagliata di tonno saku, al sesamo tostato, tagliolini di riso e alga wakame, salsa soia

Saku Thunfisch Tagliata an geröstetem Sesam, Reis Taglioni, Wakame Algen und Soja Sauce

38. -

Code di gamberoni in crosta di panko, salsa agrodolce, frittura di verdure

Gebratene Garnelen Schwänze in Panko paniert, süss saure Sauce, frittiertes Gemüse

35. -

Filetto di lucioperca stufato con cipollotto dolce salsa al merlot

Geschmortes Zanderfilet mit süssen Zwiebeln an Merlot Sauce

34. -

Polpo cotto a bassa temperatura scottato alla piastra

con pomodoro, peperoni e patate

Tintenfisch bei niedriger Temperatur gegart, vom Grill mit Tomaten, Paprikaschoten und Salz Kartoffeln

38.-

Classici del San Michele

Filettini di pesce persico al burro e salvia, con risotto alla parmigiana

Egli Filets an Butter und Salbei mit Parmesan Risotto

35. -

Saltimbocca alla San Michele, con risotto alla parmigiana

Saltimbocca "San Michele" mit Parmesan Risotto

35. -

Fegato di vitello con cipolle, corona di riso al burro

Kalbsleber auf "Venezianischer Art" mit Reis an Butter

35. -

Tartar di manzo San Michele

Rinder Tartar "San Michele"

Piccolo 120g. Grande 200g.

28. -

39. -

Cordon bleu alla Dino con patate fritte fresche e verdure

Cordon Bleu "alla Dino" mit frischen Pommes Frites und Gemüse

Piccolo 350g.

Grande 450g.

34. -

42. -

Provenienza carni / Herkunft Fleisch

Agnello N. Zelanda, **Maiale**, **Manzo**, **Vitello** Svizzera, **Anatra** Francia, **Pollo**, Svizzera, **Salumeria** Svizzera/Italia

Le nostre carni

Filetto di manzo con burro alle erbe 200g.

Rinder Filet an Kräuterbutter

39. -

Costata di manzo frollata 30 giorni

Gereifte Rinder Costata

12. - all'etto (S.D.)

Lombatina d'Agnello tandoori con patate e verdure

Lamm Racks an Mango Chutney

36.-

Galletto aromatizzato ai profumi d'oriente CBT

Junges Hähnchen an orientalischen Aromen

32. -

Impanata di vitello con rucoletta, pomodorini ciliegia e patate fritte

Paniertes Kalbsfleisch mit Rauke, Kirsch Tomaten und grosse frische Pommes Frites

38. -

CBT Cottura a bassa temperatura – bei Niedertemperatur gegart

S. D. Secondo disponibilità – je nach Verfügbarkeit

Pizza

Marinara	pomodoro, basilico, aglio   <i>Tomaten, Knoblauch, Basilikum</i>	13.00
Mediterranea	pomodoro, cipolla, aglio, olive, pomodorini ciliegia   <i>Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Cherry Tomaten</i>	14.00
Margherita	pomodoro, mozzarella, basilico  <i>Tomaten, Mozzarella, Basilikum</i>	14.00
Napoli	pomodoro, basilico, mozzarella, acciughe <i>Tomaten, Basilikum, Mozzarella, Sardellen</i>	15.00
Tricolore	pomodoro, mozzarella, pomodorini, rucola, bufala  <i>Tomaten, Mozzarella, Cherry Tomaten, Rauke, Büffel Mozzarella</i>	21.00
Romana	pomodoro, mozzarella, acciughe, olive nere, capperi <i>Tomaten, Mozzarella, Sardellen, schwarze Oliven, Kapern</i>	16.00
Ortolana	pomodoro, mozzarella, assortimento di verdure, parmigiano  <i>Tomaten, Mozzarella, verschiedenes Gemüse, Parmesan</i>	16.00
Prosciutto cotto	pomodoro, basilico, mozzarella, prosciutto cotto <i>Tomaten, Basilikum, Mozzarella, gekochter Schinken</i>	16.00
Prosciutto funghi	pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi <i>Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Pilze</i>	17.00
San Daniele	pomodoro, basilico, mozzarella, prosciutto crudo <i>Tomaten, Basilikum, Mozzarella, roher Schinken</i>	19.00
Crudo, mascarpone	pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, mascarpone <i>Tomaten, Mozzarella, roher Schinken, Mascarpone</i>	20.00
Quattro formaggi	pomodoro, mozzarella, fontina, gorgonzola, parmigiano  <i>Tomaten, Mozzarella, Fontina Käse, Gorgonzola, Parmesan</i>	16.00
Quattro stagioni	pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi, prosciutto cotto, olive <i>Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Pilze, gekochter Schinken, Oliven</i>	17.00
Capricciosa	pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi, prosciutto cotto, acciughe, olive <i>Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Pilze, Schinken, Sardellen, Oliven</i>	17.00
Tonno	pomodoro, mozzarella, tonno, basilico <i>Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Basilikum</i>	17.00

Tutti i nostri prezzi sono espressi in CHF e sono compresi di IVA al 7,7%

Pizze

Calzone farcito	pomodoro, mozzarella, carciofi, prosciutto cotto, funghi, acciughe <i>Tomaten, Mozzarella, Artischocken, gekochter Schinken, Pilze, Sardellen</i>	18.00
Gamberetti	pomodoro, rucola, gamberetti, olive, aglio, basilico <i>Tomaten, zarte Rauke, Garnelen, Oliven, Knoblauch, Basilikum</i>	19.00
Norma	pomodoro, mozzarella, melanzane, ricotta salata, basilico  <i>Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Ricotta Käse, Basilikum</i>	17.00
Trevisana	pomodoro, basilico, mozzarella, radicchio, taleggio,  <i>Tomaten, Basilikum, Mozzarella, Radicchio, Taleggio Käse</i>	17.00
Calabrese	pomodoro, basilico, mozzarella, salame piccante <i>Tomaten, Basilikum, Mozzarella, pikante Salami</i>	16.00
Contadina	pomodoro, mozzarella, luganighetta, rucola <i>Tomaten, Mozzarella, Luganighetta Wurst, Rauke</i>	17.00
Carpaccio	pomodoro, mozzarella, manzo, rucola, scaglie di grana <i>Tomaten, Mozzarella, Rindfleisch, Rauke, Grana Käse Flocken</i>	20.00
Sarda	pomodoro, mozzarella, asparagi, pecorino fresco  <i>Tomaten, Mozzarella, Spargel, frischer Pecorino Käse</i>	16.00
Allegra	pomodoro, mozzarella, würstel, patatine fritte <i>Tomaten, Mozzarella, Würstel, Pommes Frites</i>	17.00
Rustica	pomodoro, mozzarella, patate a fettine, parmigiano  <i>Tomaten, Mozzarella, Kartoffelscheiben, Parmesan</i>	16.00
Attila	pomodoro, mozzarella, manzo, funghi, aglio, basilico <i>Tomaten, Mozzarella, Rindfleisch, Pilze, Knoblauch, Basilikum</i>	21.00
Caprese	pomodoro ramato, rucola, mozzarella di bufala, olio al basilico <i>Tomaten, Rauke, Büffel Mozzarella, Öl an Basilikum</i>	19.00
Pugliese	pomodoro, mozzarella, olive, cipolle, basilico <i>Tomaten, Mozzarella, Oliven, Zwiebeln, Basilikum</i>	16.00
Lombarda	mozzarella, gorgonzola, mela, noci, basilico  <i>Mozzarella, Gorgonzola, Apfel, Walnüsse, Basilikum</i>	17.00
Valtellinese	mozzarella, rucola, bresaola, porcini <i>Mozzarella, Rauke, Bresaola, Steinpilze</i>	20.00

Tutti i nostri prezzi sono espressi in CHF e sono compresi di IVA al 7,7%

Pizze

Tirolese	pomodoro, mozzarella, funghi, cipolla, speck <i>Tomaten, Mozzarella, Pilze, Zwiebeln, Speck</i>	18.00
Salmone	pomodoro, mascarpone, salmone, cipolla, capperi <i>Tomaten, Mascarpone, Lachs, Zwiebeln, Kapern</i>	22.00
Hawaii	pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, ananas <i>Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Ananas</i>	17.00
Bismark	pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, uovo <i>Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Ei</i>	18.00
Tronchetto San Michele	pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, scaglie di grana <i>Tomaten, Mozzarella, roher Schinken, Rauke, Grana Käse Flocken</i>	21.00

Tutte le pizze si possono avere con impasto integrale, al carbone vegetale e senza glutine
Alle Pizzen können mit Vollkornteig oder an Pflanzkohle (Aktivkohle) hergestellt werden

Vegetariano / Vegetarisch 

Vegano / Vegan  

Supplementi / Zuschlag

Porcini / Steinpilze	6.00
Mozzarella di bufala / Büffel Mozzarella	4.00
Mascarpone / Mascarpone	2.00
Pomodorini / Frische Tomaten	2.00
Rucola / Rauke	2.00

Per le piccole pizze si effettua una riduzione di Fr. 3.00 sul prezzo iniziale.

Für kleine Pizzen werden CHF 3.00 auf o.g. Preise in Abzug gebracht.

Dolci tentazioni

Tiramisù alla crema di mascarpone e biscotto al caffè

Tiramisu an Mascarpone Creme und Biskuits an Kaffee

11.-

Mousse al mango e yogurt con granella alla nocciola

Mousse an Mango, Joghurt und gekackten Haselnüssen

10.-

Bianco mangiare alla vaniglia con composta di fragole e menta

Vanille Pudding an Erdbeer Kompott und Minze

12.-

Clafoutis di pesche

Clafoutis mit Pfirsich

10.-

Cubettata di ananas con sorbetto al limone

Ananas Würfel mit Zitronen Sorbet

9.-

I nostri piatti possono contenere allergeni e glutine

**In caso di allergie o intolleranze alimentari,
vi chiediamo di informare il personale di sala.**

*Bei Allergien oder Intoleranzen bitten wir Sie
unser Servicepersonal entsprechend zu informieren*

Ristorante San Michele



Vini al calice

		1 dl	50 cl
IL NIBBIO CHARDONNAY	BIANCO	FR. 5.—	FR. 22.--
TERRE DI GUDO MERLOT TICINO DOC	BIANCO	FR. 5.50	FR. 23.--
IL PIVIERE ABRUZZO IGT	ROSATO	FR. 5.—	FR. 21.--
IL PICCHIO ROSSO MERLOT TICINO DOC	ROSSO	FR. 6.--	FR. 24.--
IL VERDONE CHIANTI DOCG	ROSSO	FR. 5.—	FR. 22.--
LA PETTEGOLA BARBERA PIEMONTE DOC	ROSSO	FR. 5.—	FR. 21.--



Spumanti / Champagne

75 cl

CUVEE ZERO EXTRA BRUT MET.CLASS.
CASCINA CHICCO

FR. 45.—

GIOIA D'AUTUNNO ROSÈ PINOT NERO
THEILER

FR. 57.—

PROSECCO TREVISO EXTRA DRY

FR. 39.—

FRANCIACORTA SATÈN ARMONIA
LE CANTORIE

FR. 55.—

FRANCIACORTA PRESTIGE
CÀ DEL BOSCO

FR. 72.—

CHAMPAGNE DEUTZ BRUT CLASSIQUE

FR. 85.—

Vini Bianchi

Ticino

75 cl

CHERUBINO
BIANCO DI MERLOT MATASCI

FR. 42.—

CHERUBINO
BIANCO DI MERLOT MATASCI

50 cl

FR. 32.—

VALLOMBROSA BIANCO
DEL TICINO DOC TAMBORINI

FR. 45.—

BIANCA MARIA
MERLOT SV. IT. IGT CASTELLO DI MORCOTE

FR. 46.—

SEGRETO
BIANCO DI MERLOT THEILER

FR. 45.—

VOLPE ALATA
IGT SVIZZERA ITALIANA BQ HUBER



FR. 65.—

Vallese

FENDANT LES MURETTES
VALAIS AOC GILLIARD

FR. 36.—

AIGLE LES MURAILLES
VALAIS AOC BADOUX

FR. 46.—

Italia

PINOT GRIGIO
DOC COLLI DEL SOLIGO

FR. 36.—

LUGANA
VENETO TOMMASI

FR. 38.—

CHARDONNAY ALTO ADIGE
RITTERHOF

FR. 38.—

SAUVIGNON ALTO ADIGE
RITTERHOF

FR. 39.—

VERMENTINO TYRSOS
DOC SARDEGNA CONTINI

FR. 38.—

Vini Rosati

Ticino

75 cl

TRE FRATELLI
ROSATO DI MERLOT MATASCI

FR. 37.—

VALLOMBROSA ROSÉ
TAMBORINI

FR. 45.—

Svizzera

OEIL-DE-PERDRIX
NEUCHÂTEL AOC DE MONTMOLLIN

FR. 45.—

OEIL-DE-PERDRIX
NEUCHÂTEL AOC DE MONTMOL

50 cl

FR. 33.—

Italia

NIEDDERA IGT VALLE DEL TIRSO
SARDEGNA CONTINI

FR. 36.—

CHIARETTO BARDOLINO
VENETO TOMMASI

FR. 36.—

Vini Rossi

<i>Ticino</i>	75 cl	
TENDRO MERLOT TICINO DOC MATASCI		FR. 42.—
SELEZIONE D'OTTOBRE MERLOT TICINO DOC MATASCI	50 cl	FR. 28.—
SELEZIONE D'OTTOBRE RISERVA MERLOT TICINO DOC MATASCI		FR. 44.—
TERRA MATTA MERLOT TICINO DOC MATASCI		FR. 43.—
SIRIO BARRIQUE MERLOT TICINO DOC MATASCI		FR. 62.—
RUBINO MERLOT TICINO DOC CASTELLO DI MORCOTE		FR. 65.—
IL MORO SVIZZERA ITALIANA IGT CASTELLO DI MORCOTE		FR. 49.—
FUSTO QUATTRO MERLOT TICINO DOC HUBER VINI		FR. 49.—
AGRA COLLINA D'ORO ROSSO TICINO DOC MONCUCCHETTO		FR. 62.—
ROSSO DEI RONCHI ASSEMBLAGGIO TICINO DOC MONTI		FR. 98.—
GIOIA D'AUTUNNO MERLOT TICINO DOC THEILER		FR. 48.—
CORIFEO BQ MERLOT TICINO DOC THEILER		FR. 89.—
ROSSO ROVERE MERLOT TICINO DOC MONTI		FR. 89.—
MORISCIO BQ MAINA		FR. 52.—
SAN ZENO MERLOT TICINO DOC TAMBORINI		FR. 52.—
SAN ZENO MERLOT TICINO DOC TAMBORINI	50 cl	FR. 36.—
SAN DOMENICO MERLOT TICINO DOC TAMBORINI		FR. 54.—

VALLOMBROSA ROSSO MERLOT TICINO DOC TAMBORINI		FR. 46.—
VALLOMBROSA ROSSO MERLOT TICINO DOC TAMBORINI	50 cl	FR. 33.—
GENESTRERIO MERLOT TICINO DOC AGRILORO		FR. 43.—
BAIOCCO MERLOT TICINO DOC BRIVIO		FR. 42.—
RIFLESSI D'EPOCA BQ MERLOT TICINO DOC BRIVIO		FR. 85.—
ULTIMA GOCCIA BQ MERLOT TICINO DOC CHIODI		FR. 72.—
GIORNICO ORO MERLOT TICINO DOC GIALDI		FR. 52.—
GIORNICO ORO MERLOT TICINO DOC GIALDI	50 cl	FR. 36.—

Magnum

150 cl

SELEZIONE D'OTTOBRE MERLOT TICINO DOC MATASCI		FR. 85.—
SIRIO BARRIQUE MERLOT TICINO DOC MATASCI		FR. 120.—
VALLOMBROSA ROSSO MERLOT TICINO DOC TAMBORINI		FR. 105.—
VOLPETTONA BARBERA D'ALBA		FR. 95.—
VALPOLICELLA RIPASSO TOMMASI		FR. 105.—

Vini Rossi Italiani

Piemonte

75 cl

VOLPETTONA
BARBERA D'ALBA



FR. 50.—

NEBBIOLO LANGHE DOC
CASCINA CHICCO

FR. 45.—

BAROLO DOCG ROCCHE DI CASTELLETTO
CASCINA CHICCO

FR. 82.—

DOLCETTO D'ALBA DOC
CANTINA RIZZI

FR. 42.—

BARBARESCO DOCG
CANTINA RIZZI

FR. 65.—

Veneto / Trentino

75 cl

VALPOLICELLA CLASSICO SUP. RAFAEL
TOMMASI

FR. 42.—

VALPOLICELLA CLASSICO SUP. RIPASSO
TOMMASI

FR. 49.—

AMARONE CLASSICO DELLA VALPOLICELLA
TOMMASI

FR. 105.—

SANTA RITA ROSSO DI VALTELLINA
MAMETE PREVOSTINI

FR. 43.—

LAGREIN DUNKEL DOC
RITTERHOF

FR. 40.—

Umbria / Toscana

75 cl

LE DIFESE
TENUTE SAN GUIDO

FR. 53.—

MORELLINO DI SCANSANO TORE DEL MORO
SANTA LUCIA

FR. 40.—

CABERNET SAUVIGNON POGGIO AL TUFO
TOMMASI

FR. 40.—

CHIANTI PETRICCIO DOCG
POGGIO CAPPONI

FR. 42.—

BRUNELLO DI MONTALCINO
SILVIO NARDI

FR. 88.—

ROSSO DI MONTEPULCIANO
CROCIANI

FR. 40.—

Calabria / Puglia

75 cl

GHENOS PRIMITIVO DI MANDURIA DOC
TORREVENTO

FR. 44.—

GELSI ROSSO IGT
STATTI

FR. 40.—

Sicilia / Sardegna

75 cl

NERO D'AVOLA
BAGLIO DELLE SINFONIE

FR. 40.—

CANNONAU MAMAIOA DOC BIO
CONTINI

FR. 42.—

ROCCA RUBIA
SANTADÌ

FR. 50.—

Vini dolci

MOSCATO SPUMANTE DOLCE CANTINE VOLPI - PIEMONTE	75 cl	FR. 35.—
TINTO FORTE VINO DOLCE LIQUOROSO TAMBORINI - LAMONE	18° 4 cl	FR. 8.—

La Grapperia

Svizzera

GRAPPA TICINESE DI VINACCIA MAINA - CASLANO	44° 2 cl	FR. 5.—
GRAPPA CHIARA DI VALLOMBROSA TAMBORINI - LAMONE	43° 2 cl	FR. 6.—
GRAPPA ROVERE DI VALLOMBROSA TAMBORINI - LAMONE	45° 2 cl	FR. 7.—
DISTILLATO DI UVA AMERICANA "LACRIMA VITIS" TAMBORINI - LAMONE	43° 2 cl	FR. 8.—
NOCINO DEL TICINO MATASCI - TENERO	32° 4 cl	FR. 6.—

Italia

GRAPPA DI BAROLO TERRE DI MONTE OLMO	43° 2 cl	FR. 8.—
GRAPPA DI BRUNELLO TERRE DI MONTE OLMO	40° 2 cl	FR. 8.—
GRAPPA DI MOSCATO TERRE DI MONTE OLMO	40° 2 cl	FR. 7.—