

Ristorante

San Michele

Qui il sole è più intenso e caldo
e le montagne ancora più rosse,
qui crescono castagni, la vite,
mandorli e fichi e la gente è buona,
educata e gentile...”

Ecco come descriveva il Ticino
Hermann Hesse. I doni della terra
e del lago, i profumi e l'accoglienza,
sono le suggestioni che vorremmo
trasmettere con i nostri piatti.
Buon appetito!

*Hier scheint die Sonne inniger,
und die Berge sind röter,
hier wächst Kastanie und Wein,
Mandel und Feige, und die Menschen
sind gut, gesittet und freundlich...”*

*Die Gedanken von Hermann Hesse zum
Tessin sprechen uns von der Seele.
Die lokalen Produkte, von Land und See,
die Aromen des Südens und ehrliche
Gastfreundschaft sind die Zutaten unserer
Gerichte, für Sie frisch gekocht.
Wir wünschen Ihnen
Buon Appetito!*

Orari d'apertura / Öffnungszeiten / Opening time / Horaires d'ouverture :

11.30 – 14.00

18.30 – 22.00

Antipasti

Millefoglie alla spuma di gorgonzola e mascarpone, con granella di noci e miele millefiori 

Millefeuille an Gorgonzola - und Mascarpone Mousse, mit Walnuss Granulat und Wildblumen Honig

16. –

Tartar di tonno condito all'olio evo, limone e erbetta cipollina, con mousse di avocado

Thunfisch Tartar an nativem Olivenöl, Zitrone und Schnittlauch mit Avocado Mousse

24. –

Prosciutto crudo San Pietro con insalatina di carciofi e scaglie di grana padano

San Pietro Rohschinken mit Artischocken Salat und Grana Padano Flocken

22. –

Insalate

Insalata a foglie

Blatt Salat

7. –

Insalata mista

Gemischter Salat

9. –

Insalata carote e finocchi dressing all'olio e limone

Karotten Fenchel Salat an Oel - und Zitrone Dressing

12. –

Primi piatti

Spaghetti di semola trafilati al bronzo in salsa allo scoglio

Hartweizen Spaghetti an Meeresfrüchten

25. –

Tortelloni ripieni alla zucca, salsa al radicchio e taleggio 🌿

Tortelloni gefüllt mit Kürbis an Radicchio - und Taleggio Sauce

20. –

Gnocchi di patate viola fatti in casa, al ragù di selvaggina

Hausgemachte Gnocchi von lila Kartoffeln an Wild Ragout

21. –

Pizzoccheri di grano saraceno alla Valtellinese 🌿

Buchweizen Pizzoccheri auf Veltliner Art

20. –

Risotto carnaroli con carciofi, pomodoro secco e scaglette di ricotta stagionata 🌿

Carnaroli Risotto mit Artischocken, getrockneten Tomaten und Ricotta Flocken

20. –

Zuppa di cipolla in pagnotta rustica 🌿 🌿

Zwiebelsuppe in rustikalem Brot Laib

16. –

Minestrone di verdura con crostini 🌿 🌿

Tessiner Gemüse Suppe mit Crostini

12. –

Pesce

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

Egli Filets an Butter und Salbei mit Parmesan Risotto

35. –

Dorso di salmone Scozia con purea di topinambur e verdure

Schottischer Lachs Rücken mit Topinambur Püree und feinem Gemüse

34. –

Code di gamberi in tempura con verdure croccanti

accompagnati dalle sue salsine

Garnelenschwänze in Tempura mit knackigem Gemüse begleitet von feinen Saucen

35. –

Branzino butterfly cotto al forno alla provenzale

Wolfsbarsch als Schmetterlings Filet im Ofen gegart nach provenzalischer Art

36. –

Classici del San Michele

Unsere Klassiker

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 "Venezianische Art" mit Reis an Butter

35. –

Tartar di manzo San Michele

Rinder Tartar "San Michele"

Piccolo 140g. Grande 220g.

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

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

Le carni

Filetto di manzo alla piastra salsa al pepe verde

Rinder Filet vom Grill an grüner Pfeffer Sauce

39. –

Guancetta di manzo stufata (CBT*) con polenta nostrana ticinese

Geschmortes Rinder Bäckchen (CBT) mit Tessiner Polenta*

34. –

Petto d'anatra arrosto, salsa allo scalogno e porto Sandeman

Gebratene Entenbrust, Sauce an Schalotten und Portwein Sandeman

36. –

Involtino di vitello rosolato alla padella, salsa alla crema tartufata

Gebratene Kalbsroulade an feiner Trüffel Rahm Sauce

32. –

Impanata di vitello con rucoletta, pomodorini ciliegia e patate fritte

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

38. –

* CBT Cottura a bassa temperatura – bei Nieder Temperatur gegart

* S. D. Secondo disponibilità – je nach Verfügbarkeit

Pizza

Marinara	pomodoro, basilico, aglio   <i>Tomaten, Knoblauch, Basilikum</i>	13.00
Mediterraneo	pomodoro, cipolla, aglio, olive, pomodorini ciliegia   <i>Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, schwarze Oliven, 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
Romano	pomodoro, mozzarella, acciughe, olive nere, capperi <i>Tomaten, Mozzarella, Sardellen, 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

Pizza

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, Steinpi</i>	20.00

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 Pflanzenkohle (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
Patatine fritte / Pommes frites	3.00

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

12. –

Crema al limone con composta di frutti rossi

Zitronen Creme mit rotem Früchte Kompott

10. –

Semifreddo alle castagne con salsa al cioccolato scuro

Kastanien Parfait mit dunkler Schokoladen Sauce

10. –

Torta di pane con frutta secca e gelato alle noci

Brotkuchen mit Trockenfrüchten und Walnuss Eis

8. –

Tortino tiepido al cioccolato fondente con gelato alla vaniglia

Warmes Küchlein aus dunkler Schokolade mit Vanille Eis

12. –

Coppe gelato e sorbetti

Eisbecher und Sorbets

Gentili ospiti

I nostri piatti possono contenere alimenti allergeni

In caso di allergie o intolleranze alimentari,

vi chiediamo di informare il personale di sala.

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