

Proposte Ticinesi

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

(Minimo 2 persone – Mindestens 2 Personen)

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

32. -

Salametto Ticinese di maiale o agnello o cervo

Tessiner Salametto vom Schwein, Lamm oder Hirsch

8. -

Formaggino Ticinese büscion, composta di cipolle e bruschette

Tessiner Formaggino «Büscion», Konfitüre von Tropea Zwiebeln und Bruschette

8. -

Lardo venato con miele Ticinese

Gewürztes Fettes Speck an Tessiner Honig

17. -

Prosciutto crudo Piora con insalatina di asparagi e grana

Roher «Piora» Schinken mit zartem Spargelsalat und Grana

20. -

Minestrone di verdura con crostini

Tessiner Gemüsesuppe mit Crostini

12. -

Risotto sfumato al merlot con luganighetta, mantecato al burro d'alpe

Risotto an Merlot und Luganighetta, cremig an Alpenbutter

20. -

Tagliatelle di semola fatte in casa, al ragù di cinghiale

Hausgemachte Hartweizen Tagliatelle an Wildschwein Ragout

20. -

Brasato di manzo stufato al Merlot con polenta e verdure

In Merlot geschmorter Rinderbraten mit Polenta und Gemüse

34. -

Ossobuco di vitello in umido con risotto allo zafferano

Geschmortes Kalbs-Ossobuco mit Safran Risotto

38. -

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

Antipasti

Linguine di barbabietola su carpaccio di pomodoro e cetriolo, granella di frutti secchi 🌿 🌿

Rote Bete Julienne auf Tomaten- und Gurken Carpaccio an gehackten Nüssen

16. -

Battuto di tonno rosso profumato allo zenzero con purea di avocado

Tartar von rotem Thunfisch an Ingwer und Avocado Püree

24. -

Sfogliatina friabile con salmone affumicato, capperi, cipolla e rafano

Blätterteig mit Räucherlachs, Kapern, Zwiebeln und Meerrettich

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. -

Tortelloni ripieni agli asparagi, polpa di pomodoro, pesto al basilico e scaglie di grana

Tortelloni gefüllt mit Spargel, an Tomatenmark, Basilikum Pesto und Parmesan Flocken

20. -

Gnocchi di patate fatti in casa, salsa alla crema di gorgonzola e noci

Hausgemachte Kartoffel Gnocchi an cremiger Gorgonzola Sauce mit Walnüssen

19. -

Paccheri di grano duro con gamberi, zucchine e pomodorini ciliegia

Hartweizen Paccheri mit Garnelen, Zucchini und Cherry Tomaten

23. -

Orecchiette di semola con agretti, cipolla rossa e ricotta fresca

Hartweizen Orecchiette an Mönchsbar, roter Zwiebel und frischem Ricotta Käse

18. -

Pesce

Filetto di branzino scottato alla piastra in guazzetto mediterraneo

Gebratenes Wolfsbarsch Filet an «mediterranem Guazzetto»

34. -

Trancio di pesce spada leggermente scottato, su letto di rucoletta, salsa agli agrumi

Leicht angebratenes Schwertfisch Steak auf feiner Rauke an Sauce aus Zitrus Früchten

38. -

Code di gamberoni scottati alla piastra, in salsa al curry e riso parboiled

Gebratene Garnelen Schwänze an Curry Sauce mit Parboiled Reis

35. –

Dorso di salmone cotto al vapore, salsa alla senape in grani

Gedämpfter Lachsrücken an Sauce aus körnigem Senf

32. –

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

34. -

Saltimbocca alla San Michele, con risotto alla parmigiana

Saltimbocca "San Michele" mit Parmesan Risotto

34. -

Fegato di vitello con cipolle, corona di riso al burro

Kalbsleber auf "Venezianischer Art" mit Reis an Butter

33. -

Impanata di vitello San Michele

Paniertes Kalbs Schnitzel "San Michele"

36. -

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

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

Carne Svizzera

Filetto di manzo con burro alle erbe 200g.

Rinder Filet an Kräuterbutter

36. -

Costata di manzo frollata 30 giorni

Gereifte Rinder Costata

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

Rib-Eye marinato alle erbe 300g.

Rinder Rib Eye mariniert an Kräutern

42. -

Racks di agnello costa lunga servite con chutney di mango

Lamm Racks an Mango Chutney

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

Galletto aromatizzato ai profumi d'oriente CBT

Junges Hähnchen an orientalischen Aromen

32. -

Stinco di maiale agrodolce CBT

Schweinshaxe süss – sauer

28. -

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>	16.00
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>	19.00
Caprese	pomodoro ramato, mozzarella di bufala, olio al basilico <i>Tomaten, 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, crema di mascarpone, salmone, cipolla, capperi <i>Tomaten, Mascarpone Creme, 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	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	3.00
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

10.-

Mousse ai frutti di bosco e granella di pistacchio

Mousse an Beeren und gekackten Pistazien

10.-

Tartelletta alla crema di limone con spuma di meringa

Zitronen Törtchen mit Meringue Schaum

10.-

Cheesecake alle noci e cannella, salsa al caramello

Käsekuchen mit Walnüssen und Zimt an Karamell Sauce

10.-

Soufflé alle mele con gelato alla vaniglia

Apfel Soufflé mit Vanille Eis

10.-

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*