



Antipasti e Insalate
Vorspeisen und Salate

<i>Insalata Verde</i> <i>Grüner Salat</i>	7.-
<i>Insalata Mista</i> <i>Gemischter Salat</i>	9.-
<i>Insalata del Caseificio (Formaggino fresco su letto di insalata mista con noci e frutta)</i> <i>Frischkäse auf Salat</i>	15.-
<i>Formaggi Assortiti del Caseificio</i> <i>Käseplatte mit Käse aus unserer Produktion</i>	20.-
<i>Con Patate fritte o Patate bollite</i> <i>Mit Pommes frites oder gekochte Kartoffeln</i>	25.-
<i>Affettato Misto (Prosciutto crudo di Piora, carne secca, salame, mortadella, lardo)</i> <i>Tessiner Aufschnittplatte</i>	26.-

Primi Piatti
Warme Vorspeisen

<i>Minestrone Ticinese</i> <i>Tessiner Gemüsesuppe</i>	9.-
<i>Gnocchi fatti in casa con Crema al Gottardo Stagionato in Grotta</i> <i>Hausgemachte Gnocchi mit gereifter Gottardo-Sauce</i>	20.-
<i>Tagliatelle Caseificio (Pasta fatta in casa con salsa Prosciutto crudo, panna e formaggio)</i> <i>Hausgemachte Tagliatelle (Rohschinken, Rahm und Käse)</i>	20.-
<i>Risotto "à la minute" ai 4 Formaggi (Minimo 2 Persone)</i> <i>Risotto à la minute mit 4 Käsesorten (ab 2 Personen)</i>	23.- p.p.

Secondi Piatti
Hauptgang

<i>Luganiga Nostrana alla griglia con Rösti e Insalata Verde</i> <i>Tessiner Luganiga mit Rösti und grüner Salat</i>	23.-
<i>Scaloppine di Maiale alla Viennese con Patate Fritte e Verdure</i> <i>Schweineschnitzel nach "Wiener Art" mit Pommes Frites und Gemüse</i>	25.-
<i>Cordon-Bleu di Maiale (con formaggella Airolo) con Patate Fritte e Verdura</i> <i>Schweines Cordon-Bleu mit Käse aus unserer Produktion, mit Pommes Frites und Gemüse</i>	35.-
<i>Filetto di Manzo alla piastra, burro Café de Paris, Patate Fritte e Verdure</i> <i>Rindsfilet, Café de Paris, Pommes Frites und Gemüse</i>	40.-

Piatti per Bambini
Kinderteller

<i>Patatine Fritte</i> <i>Pommes Frites</i>	8.-
<i>Penne al Pomodoro</i> <i>Penne mit Tomatensauce</i>	9.-
<i>Piccola Croûte della Casa con Prosciutto Cotto e i Nostri Formaggi</i> <i>Kleine Käseschnitte mit Schinken und Käse</i>	12.-
<i>Scaloppina di Maiale Impanata con Patate Fritte</i> <i>Wienerschnitzel mit Pommes Frites</i>	13.-



I Classici del Caseificio
Die Klassiker des Hauses

Fondue del Caseificio <i>Käsefondue</i>	23.-
Fondue Diavola (con Peperoncino Piccante) <i>Sharfe Fondue</i>	24.-
Fondue Astemia (con Succo di Mele, senz'alcool) <i>Fondue mit Apfelsaft (Ohne Alkohol)</i>	24.-
Fondue Barley Wine (con Birra del Birrificio Sottobisio, minimo 2 Persone) <i>Fondue mit „Barley Wine“ vom Brauerei Sottobisio (Balerna), ab 2 Personen</i>	25.- p.p.
Fondue Contadina (con Pancetta e Cipolle, minimo 2 persone) <i>Fondue mit Speck und Zwiebeln, ab 2 Personen</i>	25.- p.p.
Fondue miele e noci (minimo 2 persone) <i>Fondue mit Honig und Baumnüsse, ab 2 Personen</i>	26.- p.p.
Fondue nel Pane (minimo 2 persone) <i>Fondue serviert in Brot, ab 2 Personen</i>	27.- p.p.
Fondue Boscaiola (con Funghi Porcini, minimo 2 persone) <i>Fondue mit Steinpilzen, ab 2 Personen</i>	28.- p.p.
Porzione di Raclette con Patate Bollite e Sott'aceti <i>Raclette mit gekochte Kartoffeln und in Essig-eingelegtes Gemüse</i>	7.-
Rösti al Formaggio della Casa <i>Rösti mit Käse</i>	18.-
Rösti al Formaggio della Casa con Uovo <i>Rösti mit Käse und Ei</i>	20.-
Rösti al Formaggio della Casa e Pancetta <i>Rösti mit Käse und Speck</i>	22.-
Rösti al Formaggio della Casa con Pancetta e Uovo <i>Rösti mit Käse, Speck und Ei</i>	24.-
Croûte della Casa con Prosciutto Cotto e i Nostri Formaggi <i>Käseschnitte mit Schinken und Käse</i>	19.-
Croûte della Casa con Prosciutto Cotto, i Nostri Formaggi e Uovo <i>Käseschnitte mit Schinken, Käse und Ei</i>	21.-
Torta al Formaggio della Casa <i>Käsekuchen</i>	18.-

*Provenienza delle carni: Se non diversamente indicato provenienza CH
Maiale CH / D
Manzo CH / NZ / PY
Provenienza salumeria: CH*

*In caso di intolleranze e/o allergie si prega di avvisare il personale di servizio
Bei Unverträglichkeiten und Allergien informieren sie bitte das Servicepersonal*



Dessert

Torta del Giorno <i>Hausgemachte Kuchen</i>	6.-
Meringhe con Panna Montata <i>Meringues mit Schlagrahm</i>	8.-
Cassata della Casa al Rhum <i>Hausgemachte Cassata mit Rhum</i>	10.-
Crème brûlée al Cioccolato bianco <i>Crème brûlée aus weisser schokolade</i>	10.-
Trilogia di Panne Cotte (salsa al cioccolato, salsa al caramello, frutti di bosco) <i>Panna Cotta Trilogie</i>	11.-
Coupe Danemark	12.-
Sorbetto al Limone con Vodka <i>Zitronensorbet mit Vodka</i>	10.-
Sorbetto all'Uva con Grappa <i>Traubensorbet mit Grappa</i>	10.-
Sorbetto alla Mela con Calvados <i>Apfelsorbet mit Calvados</i>	10.-
Diversi gusti di gelato (Prezzo per Pallina) <i>Verschiedene Eissorten (Preis pro Kugel)</i>	3.-
Supplemento Panna Montata <i>Schlagrahm auf Wunsch</i>	1.-

Dessert speciali circa 15 minuti di attesa

Spezielle Dessert ca. 15 Vorbereitungszeit

Zabaione al Marsala (Minimo 2 Persone) <i>Marsala - Zabaione (ab 2 Personen)</i>	13.- p.p.
Zabaione al Marsala con Gelato alla Vaniglia (Minimo 2 Persone) <i>Marsala - Zabaione mit Vanilleeis (ab 2 Personen)</i>	15.- p.p.

*In caso di intolleranze e/o allergie si prega di avvisare il personale di servizio
Bei Unverträglichkeiten und Allergien informieren sie bitte das Servicepersonal*