



### Antipasti e Insalate

Vorspeisen und Salate

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

### Primi Piatti

Warme Vorspeisen

<b>Minestrone Ticinese</b> <i>Tessiner Gemüsesuppe</i>	9.-
<b>Gnocchi fatti in casa con Crema al Gottardo Stagionato in Grotta</b> <i>Hausgemachte Gnocchi mit gereifter Gottardo-Sauce</i>	20.-

### Secondi Piatti

Hauptgang

<b>Cordon-Bleu di Maiale (con formaggella Airolo) con Patate Fritte e Verdura</b> <i>Schweines Cordon-Bleu mit Käse aus unserer Produktion, mit Pommes Frites und Gemüse</i>	35.-
<b>Scaloppina di Maiale alla Viennese con Patate Fritte e Verdure</b> <i>Schweineschnitzel nach "Wiener Art" mit Pommes Frites und Gemüse</i>	25.-
<b>Filetto di Manzo alla piastra, burro Café de Paris, Patate Fritte e Verdure</b> <i>Rindsfilet, Café de Paris, Pommes Frites und Gemüse</i>	40.-

### Piatti per Bambini

Kinderteller

<b>Patatine Fritte</b> <i>Pommes Frites</i>	8.-
<b>Penne al Pomodoro</b> <i>Penne mit Tomatensauce</i>	9.-
<b>Scaloppina di Maiale Impanata con Patatine Fritte</b> <i>Wienerschnitzel mit Pommes Frites</i>	13.-

### I Classici del Caseificio

Die Klassiker des Hauses

<b>Fondue del Caseificio</b> <i>Käsefondue</i>	23.-
<b>Porzione di Raclette con Patate Bollite e Sott'aceti</b> <i>Raclette mit gekochte Kartoffeln und in Essig-ingelegtes Gemüse</i>	7.-
<b>Rösti al Formaggio della Casa</b> <i>Rösti mit Käse</i>	18.-
<b>Rösti al Formaggio della Casa con Uovo</b> <i>Rösti mit Käse und Ei</i>	20.-
<b>Rösti al Formaggio della Casa e Pancetta</b> <i>Rösti mit Käse und Speck</i>	22.-
<b>Rösti al Formaggio della Casa con Pancetta e Uovo</b> <i>Rösti mit Käse, Speck und Ei</i>	24.-



## Dessert

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

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

*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*