



**Antipasti e Insalate**  
*Vorspeisen und Salate*

<b><i>Insalata Verde</i></b> <i>Grüner Salat</i>	7.-
<b><i>Insalata Mista</i></b> <i>Gemischter Salat</i>	9.-
<b><i>Insalata del Caseificio (Formaggino fresco su letto di insalata mista con noci e frutta)</i></b> <i>Frischkäse auf Salat</i>	17.-
<b><i>Formaggi Assortiti del Caseificio</i></b> <i>Käseplatte mit Käse aus unserer Produktion</i>	20.-
<b><i>Con Patate fritte o Patate bollite</i></b> <i>Mit Pommes frites oder gekochte Kartoffeln</i>	26.-
<b><i>Affettato Misto (Prosciutto crudo di Piora, carne secca, salame, mortadella, lardo)</i></b> <i>Tessiner Aufschnittplatte</i>	26.-

**Primi Piatti**  
*Warme Vorspeisen*

<b><i>Minestrone Ticinese</i></b> <i>Tessiner Gemüsesuppe</i>	10.-
<b><i>Gnocchi fatti in casa con Crema al Gottardo stagionato in Grotta</i></b> <i>Hausgemachte Gnocchi mit gereifter Gottardo-Sauce</i>	22.-
<b><i>Tagliatelle Caseificio (Pasta fatta in casa con salsa Prosciutto crudo, panna e formaggio)</i></b> <i>Hausgemachte Tagliatelle (Rohschinken, Rahm und Käse)</i>	22.-
<b><i>Risotto "à la minute" ai 4 Formaggi (minimo 2 persone, attesa circa 20 minuti)</i></b> <i>Risotto à la minute mit 4 Käsesorten (ab 2 Personen, Wartezeit ca. 20 Minuten)</i>	26.- p.p.

**Secondi Piatti**  
*Hauptgang*

<b><i>Luganiga Nostrana alla griglia con Rösti e Insalata verde</i></b> <i>Tessiner Luganiga mit Rösti und grüner Salat</i>	26.-
<b><i>Scaloppine di maiale impanate con Patate Fritte e Verdura</i></b> <i>Wienerschnitzel mit Pommes Frites und Gemüse</i>	27.-
<b><i>Cordon-Bleu di Maiale con Patate Fritte e Verdura</i></b> <i>Schweines Cordon-Bleu, mit Pommes Frites und Gemüse</i>	38.-
<b><i>Filetto di Manzo alla piastra, burro Café de Paris, Patate Fritte e Verdura</i></b> <i>Rindsfilet, Café de Paris, Pommes Frites und Gemüse</i>	45.-

**Piatti per Bambini**  
*Kinderteller*

<b><i>Patatine Fritte</i></b> <i>Pommes Frites</i>	8.-
<b><i>Penne al Pomodoro</i></b> <i>Penne mit Tomatensauce</i>	9.-
<b><i>Piccola Croûte della Casa con Prosciutto cotto e Nostri Formaggi</i></b> <i>Kleine Käseschnitte mit Schinken und Käse</i>	12.-
<b><i>Scaloppina di maiale impanata con Patate Fritte</i></b> <i>Wienerschnitzel mit Pommes Frites</i>	14.-



***I Classici del Caseificio***  
*Die Klassiker des Hauses*

<b><i>Fondue del Caseificio</i></b> <i>Käsefondue</i>	<b>25. - p.p.</b>
<b><i>Fondue Diavola (con Peperoncino Piccante)</i></b> <i>Sharfe Fondue</i>	<b>26. - p.p.</b>
<b><i>Fondue Astemia (con Succo di Mele, senz'alcool)</i></b> <i>Fondue mit Apfelsaft (Ohne Alkohol)</i>	<b>26. - p.p.</b>
<b><i>Fondue Contadina (con Pancetta e Cipolle, minimo 2 persone)</i></b> <i>Fondue mit Speck und Zwiebeln, ab 2 Personen</i>	<b>27. - p.p.</b>
<b><i>Fondue Barley Wine (con Birra del Birrificio Sottobisio, minimo 2 Persone)</i></b> <i>Fondue mit „Barley Wine“ vom Brauerei Sottobisio (Balerna), ab 2 Personen</i>	<b>28. - p.p.</b>
<b><i>Fondue miele e noci (minimo 2 persone)</i></b> <i>Fondue mit Honig und Baumnüsse, ab 2 Personen</i>	<b>28. - p.p.</b>
<b><i>Fondue nel Pane (minimo 2 persone)</i></b> <i>Fondue serviert in Brot, ab 2 Personen</i>	<b>28. - p.p.</b>
<b><i>Fondue Boscaiola (con Funghi Porcini, minimo 2 persone)</i></b> <i>Fondue mit Steinpilzen, ab 2 Personen</i>	<b>30. - p.p.</b>
<b><i>Porzione di Raclette con Patate bollite e sott'aceti</i></b> <i>Raclette mit gekochte Kartoffeln und in Essig-eingelegtes Gemüse</i>	<b>8. -</b>
<b><i>Rösti con Formaggio della Casa</i></b> <i>Rösti mit Käse</i>	<b>19. -</b>
<b><i>Rösti con Formaggio della Casa e Uovo</i></b> <i>Rösti mit Käse und Ei</i>	<b>21. -</b>
<b><i>Rösti con Formaggio della Casa e Pancetta</i></b> <i>Rösti mit Käse und Speck</i>	<b>23. -</b>
<b><i>Rösti con Formaggio della Casa, Pancetta e Uovo</i></b> <i>Rösti mit Käse, Speck und Ei</i>	<b>25. -</b>
<b><i>Croûte con Prosciutto cotto e Nostri Formaggi</i></b> <i>Käseschnitte mit Schinken und Käse</i>	<b>21. -</b>
<b><i>Croûte con Prosciutto cotto, Nostri Formaggi e Uovo</i></b> <i>Käseschnitte mit Schinken, Käse und Ei</i>	<b>23. -</b>
<b><i>Torta al Formaggio della Casa</i></b> <i>Käsekuchen</i>	<b>19. -</b>

*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

<b>Torta del Giorno</b> <i>Hausgemachte Kuchen</i>	7.-
<b>Meringhe con Panna Montata</b> <i>Meringues mit Schlagrahm</i>	9.-
<b>Cassata della Casa al Rhum</b> <i>Hausgemachte Cassata mit Rhum</i>	11.-
<b>Crème brûlée al Cioccolato bianco</b> <i>Crème brûlée aus weisser schokolade</i>	11.-
<b>Trilogia di Panne Cotte</b> (salsa al cioccolato, salsa al caramello, frutti di bosco) <i>Panna Cotta Trilogie</i>	12.-
<b>Coupe Danemark</b>	12.-
<b>Sorbetto al Limone con Vodka</b> <i>Zitronensorbet mit Vodka</i>	11.-
<b>Sorbetto all'Uva con Grappa</b> <i>Traubensorbet mit Grappa</i>	11.-
<b>Sorbetto alla Mela con Calvados</b> <i>Apfelsorbet mit Calvados</i>	11.-
<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, Noce, Caffè, Pistacchio, Marzapane, Uva, Mela, Limone</b> <i>Vanille, Stracciatella, Fior di Latte, Zabaione, Schokolade, Erdbeere, Walnuss, Mokka, Pistazien, Marzipan, Trauben, Apfel, Zitrone</i>	
<b>Supplemento Panna Montata</b> <i>Schlagrahm auf Wunsch</i>	1.-

### Dessert speciali circa 15 minuti di attesa

*Spezielle Dessert ca. 15 Vorbereitungszeit*

<b>Zabaione al Marsala (Minimo 2 Persone)</b> <i>Marsala - Zabaione (ab 2 Personen)</i>	14.- p.p.
<b>Zabaione al Marsala con Gelato alla Vaniglia (Minimo 2 Persone)</b> <i>Marsala - Zabaione mit Vanilleeis (ab 2 Personen)</i>	16.- p.p.