

Antipasti

<i>Tagliata di salumi nostrani con formaggio</i>	<i>fr. 26.00</i>
<i>Tartarino di salmone</i>	<i>fr. 22.00</i>
<i>Tartarino reggiano</i>	<i>fr. 22.00</i>

Primi piatti

<i>Risotto al Merlot con luganighetta mantecato al tomino</i>	<i>fr. 20.00</i>
<i>Tortelli ripieni di ricotta e spinaci</i>	<i>fr. 20.00</i>
<i>La pignatta paccheri ai frutti di mare in rosso (la cottura viene ultimata nel forno a legna)</i>	<i>fr. 22.00</i>

Secondi piatti

<i>Gamberoni reali alla griglia Salsa olandese - patate e verdure grigliate</i>	<i>fr. 35.00</i>
<i>Viennese con contorno (Per bambini 100gr)</i>	<i>fr. 35.00 fr. 25.00</i>
<i>Filetto di manzo al pepe verde con riso e verdure di stagione</i>	<i>fr. 42.00</i>
<i>Cordon bleu di vitello con patate fritte e verdure</i>	<i>fr. 36.00</i>
<i>Tartar di manzo (200gr. Filetto) Tagliata a coltello e preparata al tavolo</i>	<i>fr. 44,00</i>

Caro Cliente, se hai delle allergie o intolleranze alimentari chiedi informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande.
Siamo preparati per consigliarti nei migliore dei modi

OGGI LO CHEF PROPONE

<i>Parmigiana di melanzane</i>	<i>fr. 18.00</i>
<i>Asparagi con prosciutto di Praga</i>	<i>fr. 22.00</i>
<i>Raclette su piatto</i>	<i>fr. 20.00</i>
<i>Lasagne all'emiliana</i>	<i>fr. 18.00</i>
<i>Pasta e fagioli</i>	<i>fr. 16.00</i>
<i>Tagliolini agli asparagi</i>	<i>fr. 18.00</i>
<i>Plin con fonduta di Castelmagno profumata al tartufo</i>	<i>fr. 22.00</i>
<i>Zuppa di pesce con crostini</i>	<i>fr. 28.00</i>
<i>Arrosticino di vitello con patate e verdure</i>	<i>fr. 28.00</i>
<i>Spezzatino di cinghiale con polenta</i>	<i>fr. 26.00</i>

LE NOSTRE PIZZE

(SU RICHIESTA ANCHE CON PASTA INTEGRALE suppl. fr. 1.50)

(PASTA SENZA GLUTINE suppl. fr. 4.00)

(PASTA DI FARRO suppl. fr. 1.50)

Margherita pomodoro-mozzarella	11.00	Romana pomodoro-mozzarella olive-capperi-origano	15.50
Napoletana pomodoro-mozzarella acciughe-origano	14.00	Pugliese pomodoro-mozzarella cipolle-olive-origano	17.00
Prosciutto pomodoro-mozzarella prosciutto	15.00	Tonno pomodoro-mozzarella cipolle-tonno	18.50
Funghi pomodoro-mozzarella funghi	15.00	Prosciutto e funghi pomodoro-mozzarella prosciutto - funghi	17.00
Marinara pomodoro-origano aglio	10.00	Frutti di mare pomodoro-frutti di mare aglio-origano	19.00
Siciliana pomodori-capperi olive-origano	12.00	Rosina al Sole pomodoro-mozzarella gorgonzola-prosciutto-funghi	18.50
Capricciosa prosciutto-funghi-carciofi pomodoro-mozzarella-olive	18.50	Calzone pomodoro-mozzarella funghi-uovo-prosciutto	18.50
4 Stagioni quattro angoli assortiti	18.50	Calzone ricotta e spinaci pomodoro-ricotta spinaci-mozzarella	18.00



La Pizza al TAGLIERE

base piu' sottile e croccante

LE NOSTRE PIZZE

Diavola	19.00	Paesana	19.00
pomodoro-mozzarella-salame piccante-peperoni-olive nere		mozzarella-broccoli salsiccia	
Trevisana in camicia	20.00	Bismark	13.50
pomodoro-trevisana scamorza-bufala		pomodoro-mozzarella uovo - origano	
Bolognese	21.00	Carpaccio	20.50
pomodoro-mozzarella prosciutto crudo scaglie di parmigiano		pomodoro-mozzarella carpaccio di manzo-rucola scaglie di parmigiano	
Ticinese	19.00	Vallesana	18.00
pomodoro-formagella luganighetta-patate		mozzarella fonduta patate novelle	
Tirolese	19.50	4 formaggi	18.00
pomodoro-mozzarella speck tirolese - formagella		pomodoro 4 formaggi assortiti	
Giardino	18.50	Mascarpone e crudo	20.50
pomodoro-mozzarella melanzane-zucchine peperoni-origano		pomodoro-mozzarella mascarpone-crudo	
Americana	18.00	Ricotta e spinaci	18.00
pomodoro-mozzarella pancetta-uova cipolla-origano		pomodoro-mozzarella ricotta e spinaci	
Boscaiola	18.00	Gorgonzola e mele	18.00
pomodoro-funghi porcini aglio-prezzemolo		pomodoro-mozzarella gorgonzola-mela a fettine	
Kebab	20.00	La Golosona	20.00
pomodoro fresco - mozzarella kebab - rucola - scaglie d grana		mozzarella di bufala pesto di rucola granella di nocciola	

Angolo Vegano



<i>Insalata di radicchio con arancia, avocado, cipolla rossa e semi di zucca tostati</i>	<i>fr. 20,00</i>
<i>Insalata di riso thai</i>	<i>fr. 20,00</i>
<i>Quinoa con ananas e bacche di Goji</i>	<i>fr. 18,00</i>
<i>Crema di carciofi con crostini e olio di oliva</i>	<i>fr. 16,00</i>
<i>Pennette integrali al pesto di rucola</i>	<i>fr. 19,00</i>
<i>Spaghetti integrali ai sapori dell'orto</i>	<i>fr. 18,00</i>
<i>Ventaglio di verdure con tofu grigliato</i>	<i>fr. 20,00</i>

Prodotti con derrate Senza Glutine

Non si escludono eventuali tracce



<i>Focaccia al prosciutto crudo S. Daniele</i>	<i>fr. 18,00</i>
<i>Tartarino di manzo all'ortolana</i>	<i>fr. 22,00</i>
<i>Pasta con condimento a scelta</i>	<i>supplemento</i> <i>fr. 2,00</i>
<i>Pizza a scelta dalla carta</i>	<i>supplemento</i> <i>fr. 4,00</i>
<i>Fritto di calamari e gamberi</i>	<i>fr. 32,00</i>
<i>Viennese con contorno</i>	<i>fr. 35,00</i>
<i>Gelato senza glutine e senza lattosio a pallina</i>	<i>fr. 3,50</i>

Pane - Pane Toast - Bruschette - Grissini - Farina - Birra

Fondue

Bourguignonne

minimo 2 persone

220 grammi di filetto di manzo
(patatine fritte - riso al burro - sottaceti)

fr.44.00 p.p.

Chinoise

minimo 2 persone (a volontà)

Manzo/ Cervo (s.d.)

fr.42.00 p.p.

Puledro (s.d.)

fr.42.00 p.p.

(riso al burro - patate fritte - sottaceti)

Formaggio

minimo 2 persone

400 gr. per persona

"nature"

fr.29.00 p.p.

nature + gorgonzola

fr.32.00 p.p.

diavola

fr.31.00 p.p.

(champignon - paprika - pomodoro - cipolle)

giardino

fr.32.00 p.p.

(erba cipollina - dadetti di prosciutto rosolato)

Pesce

minimo 2 persone

300 gr. per persona

fr.44.00 p.p.

(riso al burro - patatine fritte - sottaceti)

Raclette

minimo 2 persone

a discrezione

fr.39.00 p.p.

(assaggio di speck tirolese - patate raclette
pannocchia di mais - sottaceti)