



Tagliere misto di salumi con selvaggina e giardiniera fatta in casa Kaltes Wild-Plättli mit hausgemachtem Essiggemüse	22.00
Carpaccio di bresaola con grana e porcini spadellati Carpaccio vom Bresaola mit Parmesankäse und sautierten Steinpilzen	22.00
Fonduta di Gottardo con uovo cbt e scaglie di cioccolato fondente Gottardo-Fondue mit Onsen-Ei und Zartbitter Schokoladen-Späne	15.00
Roast-beef di cervo leggermente affumicato con crumble al lampone e dressing al sesamo Leicht geräuchertes Roastbeef vom Reh mit Himbeer-Crumble und Sesam-Dressing	22.00
Selezione di formaggi nostrani con chutney alla zucca Lokale Käseauswahl mit Kürbis-Chutney	14.00



Insalate

Antipasti caldi

Zuppe

Insalate

- 🍷 **Insalata verde di stagione** 8.00
Saisonal grüner Salat
- 🍷 **Insalata mista** 10.00
Gemischter Salat
- 🍷 **Autunno colorato** 20.00
Spinacino verde e rosso, semi di zucca, bacon croccante, falafel di ceci, pere e dadi di formaggio
Bunter Herbst
Grüner und roter Spinat, Kürbiskerne, knuspriger Speck, Kichererbsen-Falafel, Birnen und Käsewürfel

Antipasti caldi e zuppe

- 🍷 **Zuppa di cipolle gratinata nel pane paesano** 15.00
Gratinierte Zwiebelsuppe im rustikalen Brot
- 🍷 **Vellutata di zucca con panna acida e crostini di pane** 14.00
Kürbiscremesuppe mit Sauerrahm und Brot-Croûtons
- 🍷 **Tiella barese con riso, patate e cozze** 18.00
Tiella barese (Reis, Kartoffeln und Muscheln)



☞	Bucatini ubriachi al vino rosso allo stracotto di capriolo Bucatini in Rotwein mit Hirschragout	22.00
☞	Spaghettone alla carbonara Spaghetti Carbonara	21.00
☞	Gnocchi di castagne con fonduta e porcini Kastanien Gnocchi mit flussigen Käse und Steinpilzen	22.00
	Risotto ai mirtilli e crema di buscion nostrano Risotto mit Blaubeeren und Buscion Nostrano	21.00
☞	Casoncelli alla bergamasca ripieni di carne mista Die länglich aufgerollten Casoncelli alla bergamasca, gefüllt mit gemischtem Fleisch	20.00
☞	Tagliatelle ai funghi porcini Tagliatelle mit Steinpilzen	20.00
☞	Pacchero ai frutti di mare Pacchero mit Meeresfrüchte	23.00



Ossobuco di cervo al Merlot ticinese con polenta nostrana Ossobucco von Reh vorbereitet mit Tessiner Merlot und Polenta Nostrana	39.00
Wild Burger di cinghiale con patate fritte (buns, cabis rosso, crema al gorgonzola e mele al rosmarino) Wildschwein-Hamburger mit Pommes-Frites (Brötchen, roter Kabis, Gorgonzola Creme und Rosmarin-Äpfel)	24.00
Cordon Bleu di maiale con panatura al panko con patate fritte Cordon Bleu vom Schwein mit Panko-Paniermehl serviert mit Pommes-Frites	35.00
Orecchia di elefante di maiale con panatura al panko con patate fritte Panierte Schnitzel vom Schwein mit Panko-Paniermehl serviert mit Pommes-Frites	32.00
Filetto di manzo 200 gr ai porcini, patate saltate e verdure Rinderfilet 200 gr mit Steinpilzen, sautierten Kartoffeln und Gemüse	45.00
Tagliata di manzo 200gr su letto di rucola con scaglie di grana padano e gallinacci spadellati Rinds-Tagliata 200gr auf Rucola Salat mit Granapadano und sautierten Eierschwämmli	40.00
Scaloppa di vitello al marsala e patate al forno Kalbsschnitzel mit Marsala und Bratkartoffeln	39.00
Trancio di ombrina con porcini e patate Schattenfisch-Filet mit Steinpilzen und Kartoffeln	39.00



Le nostre specialità

- Sella di capriolo Baden-Baden** per persona 60.00
servita con spätzli al burro, cabis rosso, cavoletti di Bruxelles, castagne caramellate, uva, mela e marmellata di ribes
Rehrücken Baden-Baden serviert mit Butterspätzli, Rotkohl, Rosenkohl glasierten Kastanien, Trauben, Apfel, Johannisbeermarmelade
- Galletto alla pioda 550 gr con le sue salse** 28.00
curry e lime-aglio e zenzero-peperoni e menta con patate fritte
Poulet vom heissen Stein 550 gr mit seinen hausgemachten Saucen Curry und Limette - Knoblauch und Ingwer - Paprika und Minze
- Hamburger «Al Giardinetto» 170gr carne manzo svizzera servito** 25.00
con pomodoro, insalata, salsa bbq, cheddar, bacon e cipolla caramellata
Hamburger «Al Giardinetto» 170 g Rindfleisch, serviert mit Tomate, Salat, BBQ-Sauce, Cheddar, Speck und karamellisierten Zwiebeln
- Risotto al rosmarino con quaglia ripiena** 34.00
Gefüllte Wachteln auf Rosmarin-Risotto
- Beef-Steak tartare per due persone** per persona 35.00
Beefsteak-Tartar



Le proposte del nostro pizzaiolo

- | | | |
|---|---|-------|
| 🍷 | Margherita
Pomodoro e mozzarella
Tomate und Mozzarella | 15.00 |
| | Prosciutto cotto
Pomodoro, mozzarella e prosciutto
Tomate, Mozzarella und Schinken | 17.00 |
| | Prosciutto e funghi
Pomodoro, mozzarella, prosciutto e funghi
Tomate, Mozzarella, Schinken und Champignons | 18.00 |
| | Tonno e cipolle
Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolle
Tomate, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln | 18.00 |
| | Diavola
Pomodoro, mozzarella, salame piccante e peperoncino
Tomate, Mozzarella, scharfe Salami und Chili | 19.00 |
| | Padrino
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, gorgonzola
Tomate, Mozzarella, Schinken und Gorgonzola | 20.00 |
| | Quattro Stagioni
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, peperoni e carciofi
Tomate, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocke und Paprika | 20.00 |
| 🍷 | Vegetariana
Pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, spinaci e peperoni
Tomate, Mozzarella, Zucchini, Aubergine, Spinat und Paprika | 18.00 |
| | Italia
Pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto crudo, rucola e pachino
Tomate, Büffelmozzarella, Rohschinke, Rucola und Pachino | 21.00 |
| 🍷 | Margherita vegana
Veganer Pizza Margherita mit veganer Käse | 14.00 |



Le proposte del nostro pizzaiolo

Pizza dalle Valli Prosciutto della Mesolcina leggermente affumicato, scaglie di Piora e ricotta di Biasca aromatizzata al Merlot Margherita mit leicht geräuchertem Mesolcina-Schinken, Piora-Käsespäne und Ricotta mit Merlot-Aroma aus Biasca	24.00
Napoli Pomodoro, mozzarella, acciughe e olive Tomate, Mozzarella, Sardellen und Oliven	16.00
Calzone Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi e uovo Tomate, Mozzarella, Schinken, Champignons und Ei	21.00
Quattro formaggi Pomodoro, mozzarella e selezione di formaggi Tomate, Mozzarella und Käseauswahl	20.00
Pizza frutti di mare con olio all'aglio e pomodori cherry Meeresfrüchtepizza mit Knoblauchöl und Kirschtomaten	23.00
Pizza carpaccio di manzo con rucola e scaglie di grana Pizza Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesanspänen	23.00
Pizza Tartufata Bufala affumicata in cottura, uovo cbt, prosciutto cotto grigliato, bufala e scaglie di tartufo Weisse Pizza, geräucherter Bufala, Ei, gegrillter Schinken, Büffel und Trüffelsplitter	19.50
Pizza Norvegese Salmone, cipolle, capperi Lachs, Zwiebeln, Kapern	20.00
Pizza pancetta e gorgonzola	19.00
Pizza Parmigiana Melanzane fritte , ricotta salata e cialda di Parmigiano e basilico Margherita, gebratene Auberginen, Parmigiano und Basilikum	22.00
Pizza Affumicata- scamorza, salsiccia e peperoni Scamorza, Wurst, Pepperoni	20.00
Pizza marinata- pomodoro, aglio,origano Marinierte Pizza-Tomate, Knoblauch, Oregano	13.00



☞ Zabaione con amaretti Zabaione mit Amaretti	10.00
☞ Tiramisù Traditionelles Tiramisu	10.00
☞ Strudel di mele tiepido con la salsa di vaniglia Apfelstrudel mit Vanillesauce	10.00
☞ L' Adula al modo mio L'Adula auf meine Art	10.00
☞ Tortino al cioccolato con cuore fondente e gelato Lauwarmer Schokoladenkuchen mit einer Kugel Glace	10.00
☞ Crostatina di nocciole al cioccolato e caramello saltato Schokoladen-Haselnuss-Törtchen mit gesalzenem Karamell	10.00
Frutti di bosco caldi con gelato Warme Waldbeeren mit Glace	10.00



Gelati

Vaniglia/Cioccolato/Noce/Fragola/Limone	3.50
Uva/Albicocca/Mocca/Stracciatella	
Vanille/Schokolade/Nuss/Erdbeeren/Zitrone	
Trauben/AprikoseKaffee/Stracciatella	

Sorbetto

Nocino	10.50
Nuss Glace mit Nocino	
Ticino	10.50
Traube Sorbet mit lokale Grappa	
Colonello	10.50
Zitron Sorbet mit Vodka	

Coppa

Caffe- vaniglia, caffe, caffe espresso, panna montata, topping, crumble	12.00
Vanille,Kaffee,Espresso,Schlagsahne,Topping,Crumble	
Baileys- cioccolato, stracciatella, crema al whisky, topping, panna montata, crumble	12.00
Schokolade, Stracciatella, Whiskysahne, Topping, Schlagsahne, Streusel	
Coppa Danemark	12.00

 **senza glutine / glutenfrei**  **vegetariano / vegetarisch**  **fatto in casa / hausgemacht**

Origine di carne e pesce / Fleisch- und Fischherkunft:

Manzo/Rind:	CH/NL
Vitello/Kalb:	CH
Pollo/Poulet:	CH
Maiale/Schwein:	CH
Ombrina/Schattenfisch	FAO 37
Frutti di mare/Meeresfrüchte	ES/IT/FAO 37
Salmone/Lachs	NO
Cozze/Muscheln	ES
Cinghiale/Wildschwein	CH
Cervo/Hirsch	HU
Quaglia/Wachtel	FR
Capriolo/Reh	AT/UK
Pane/Brot	CH/Aryzta

Tutti i prezzi sono in CHF e incl. 8.1 IVA. Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8.1 MwSt.