

# *Piatti da portare via / Take-Away*

Tutte le pietanze sono fatte in casa dallo chef Nani

## Antipasti:

Terrina di Foie gras d'oca servita con mele caramellate, riduzione al porto Terrine von Gänseleberpastete mit karamellisierten Äpfeln, Portweinreduktion	Fr. 26.-
Carpaccio di filetto di manzo con scaglie di grana e crema al tartufo nero Carpaccio von Rinderfilet serviert mit Parmesan und schwarze Trüffelcreme	Fr. 24.-
Ventaglio di tonno rosa e gamberone dorato e condito all'olio d'oliva e fior di sale Thunfischcarpaccio mit Riesencrevette an Olivenöl extravergine und fleur de sel	Fr. 24.-
Insalata verde o insalata mista Grüner Salat oder gemischter	Fr. 7.-/ Fr. 10.-

## Minestre:

Minestra di verdure fresche Hausgemachte Gemüsesuppe	Fr. 10.-
Crema di piselli con capesante dorate in padella Erbsencreme serviert mit oder ohne gebratene Jakobsmuscheln	Fr. 12.-
Crema d'astice servita con scampo e bocconcini di crostacei Hummer und Scampi Cremesuppe serviert mit Häppchen von Muscheln	Fr. 18.5.-

## Primi piatti caldi:

piccolo/grande

Raviolone fresco ripieno alla ricotta e spinaci, burro e salvia Frischer Raviolone gefüllt mit Ricotta und Spinat, Butter und Salbei	Fr. 14.50.-/Fr.20.50.-
Mezzelune farcite con carne di coniglio, salsa cremosa al tartufo nero Hausgemachte Mezzelune mit Kaninchenfleisch-Füllung an cremiger Trüffelsauce	Fr. 16.50.-/Fr.22.50.-

### Le carni:

Cuore di filetto di manzo alla griglia con o senza salsa ai tre pepi secondo preferenza Rinderfilet-Herzstück vom Grill, nach Wunsch mit oder ohne der Pfeffersauce	Fr. 44.50.-
Carré d'agnello al forno gratinato in crosta di granoturco e noci (min. due persone) Lammkarre in einer Kruste aus Mais und Nüssen (min. zwei Personen)	Fr. 38.-
Galletto "Da Nani" servito con salsa saporita alle erbe ticinesi (450gr.) Hähnchen "Da Nani" serviert mit schmackhaften Tessiner Kräuter	Fr. 32.-
Hamburger "Da Nani", insalata, pomodoro, cipolla, cetrioli, speck e salsa Hamburger "Da Nani", Salat, Tomate, Zwiebel, Gurke, Speck und Sauce (patate fritte casarecce)	Fr. 22.-
Tartare di filetto di manzo con scaglie di grana e uova mimosa, toast e burro Rinderfilet-Tartar serviert mit Parmesan und Mimosen-Eier, Toast und Butter	Fr. 35.-

### Due Contorni compresi nel prezzo / Zwei Beilagen im Preis inbegriffen

Riso Pilaf con o senza cipolle fritte, patate al rismarino, verdure fresche di stagione  
Pilawreis mit oder ohne Röstzwiebeln, Rosmarin-Kartoffeln, frische Saisongemüse

### Il pesce:

Gamberoni servatici cotti alla griglia conditi con salsa alle erbe ticinesi Wilde Riesencrevetten gegrillt an Tessiner Kräutern	Fr. 35.-
Ravioloni ripieni alla ricotta e spinaci serviti con scampi alla piastra Frischer Ravioloni gefüllt mit Ricotta und Spinat, serviert mit goldgebratenen Scampi aus Südafrika	Fr. 36.5.-

### Due Contorni compresi nel prezzo / Zwei Beilagen im Preis inbegriffen

Riso Pilaf con o senza cipolle fritte, patate al rismarino, verdure fresche di stagione  
Pilawreis mit oder ohne Röstzwiebeln, Rosmarin-Kartoffeln, frische Saisongemüse

### Per chi ama la cucina tradizionale:

Ossobuco di vitello cotto al forno con risotto allo zafferano Ossobuco vom Kalb gebacken mit Safranrisotto	Fr. 35.-
Duo di pasta: lasagne, Raviolone fresco ripieno alla ricotta e spinaci Duo di pasta: lasagne, Raviolone gefüllt mit Ricotta und Spinat	Fr. 24.-

Per i più piccoli:

Penne con polpette di vitello e verdure Fr. 14.-  
Penne mit Kalbfleischbällchen und Gemüse

Impanata di pollo con patatine fritte casarecce e verdure Fr. 14.-  
Paniertes Kalbfleisch mit hausgemachten Pommes und Gemüse

Dessert:

Panna cotta servita con salsa ai frutti di bosco Fr. 10.-  
Panna catta serviert mit beerensauce

Mousse al cioccolato al latte Fr. 10.-  
Milkschokoladenmousse

Tiramisù "Da Nani" Fr. 10.-

Prenotazione minimo due giorni prima/ Reservierung mindestens zwei Tage im Voraus:

Chateaubriand con salsa bernese (Min. due porzioni) Fr. 54.-  
Chateaubriand serviert mit Bèarnaise-Sauce (min. zwei Portionen)

Branzino servatico cotto in crosta di sale (min. due Porzioni) prezzo del giorno  
Wilder Wolfsbarsch in Salzkruste gekocht (min, Für zwei Portionen)