

# Antipasti

<i>V</i> entaglio di tonno con gamberone dorato e condito all'olio d'oliva e fior di sale	28.-
<i>T</i> hunfisch Carpaccio mit Riesencrevette an Olivenöl extravergine und fleur de sel	
<i>T</i> errina di Foie gras servito con spicchi di mele caramellate al "Armagnac Baron"	29.-
<i>G</i> änseleber Terrine serviert mit karamellisierter Apfelschnitzen an "Armagnac Baron"	
<i>M</i> osaico di crudité di verdure fresche e avocado al fior di sale	23.-
<i>M</i> osaic aus rohem Gemüse und Avocado an Fleur de sel	
<i>S</i> campi dorati in padella con cuore d'insalata croccante e salsa all'aceto nostrano	29.50.-
<i>G</i> ebackene Scampi serviert auf knusprigem Salat, nostrano Essigsauce	
<i>C</i> arpaccio di filetto di manzo con scaglie di grana e crema al tartufo nero	28.50.-
<i>C</i> arpaccio von Rinderfilet serviert mit Parmesan und schwarzer Trüffel	
<i>I</i> nsalata mista	11.-
<i>G</i> emischter Salat	
<i>I</i> nsalata verde	9.-
<i>G</i> rüner Salat	
<h2>Minestre</h2>	
<i>M</i> inestra di verdure fresche	10.50.-
<i>H</i> ausgemachte Gemüsesuppe	
<i>C</i> rema di piselli con o senza capesante dorate in padella	11.- /14.-
<i>E</i> rbsen cremesuppe serviert mit oder ohne gebratene Jakobsmuscheln	
<i>C</i> rema d'astice e scampi servita con bocconcini di crostacei	21.50.-
<i>H</i> ummer und Scampi Cremesuppe serviert mit Häppchen von Muscheln	

# Primi piatti caldi

Piccolo/grande

**R**aviolone fresco ripieno alla ricotta e spinaci, burro e salvia 16.50.- /26.50.-

**F**rischer Raviolone gefüllt mit Ricotta und Spinat, Butter und Salbei

**T**aglierini allo zafferano serviti con scampi del Sudafrica dorati in padella 28.50.- /36.50.-

**T**aglierini mit Safransauce serviert mit goldgebratenen Scampi aus Südafrika

**M**ezzelune farcite con carne di coniglio fatte in casa, salsa cremosa al tartufo nero 19.50.- / 28.-

**H**ausgemachte Mezzelune mit Kaninchenfleisch-Füllung an cremiger Trüffelsauce

## I Pesci

**S**campi del Sudafrica serviti con salsa cremosa alla panna acida e scalogno 21.- al pz.

**S**campi aus Südafrika serviert mit Sauerrahmsauce und Schalotte

**G**amberoni selvatici cotti alla griglia conditi con salsa alle erbe aromatiche ticinesi 39.50.-

**W**ilde Riesencrevetten gegrillt an Tessiner Kräutern

**C**omposizione di pesce: capesante, scampo, gamberone, branzino e salsa Homardine 44.50.-

**F**isch Komposition: Jakobsmuschel, Scampi, Riesencrevetten, Wolfsbarsch und Hummersauce

**R**avioloni ripieni alla ricotta e spinaci serviti con scampi alla piastra 39.50.-

**F**rischer Ravioloni gefüllt mit Ricotta und Spinat, serviert mit goldgebratenen Scampi aus Südafrika

**P**er il pesce del giorno il personale di servizio saprà consigliarvi

**F**ür frische Fisch des Tages wenden Sie sich bitte an unser Saal-Personal das Sie gerne berät

**C**ontorni: riso Pilaf con o senza cipolle fritte, patate al rosmarino, verdure fresche di stagione

**B**eilagen: Pilafreis mit oder ohne gebratenen Zwiebeln, Rosmarin-Kartoffeln, frische Saisongemüse

# Le Carní

<b>C</b> uore di filetto di manzo alla griglia, con o senza salsa ai tre pepi	200gr.	49.50.-
<b>R</b> ünderfilet-Herzstück vom Grill, nach wunschmit oder ohne drei Pfeffersauce		
<b>C</b> arré d'agnello al forno gratinato in crosta di granoturco e noci (min. due persone)		42.50.- p.p
<b>L</b> ammkarre in einer Kruste aus Mais und Nüssen (min. zwei Personen)		
<b>G</b> alletto "Da Nani" servito con salsa saporita alle erbe ticinese		39.50.-
<b>H</b> ähnchen "Da Nani" serviert mit schmackhaften Tessinerkräutern		
<b>F</b> iletto di vitello servito con scaloppa di foie gras cotto in padella, salsa al calvados		54.50.-
<b>K</b> albsfilet vom Grill mit Gänseleberschnitzel serviert an Calvadosauce		
<b>T</b> artare di filetto di manzo con scaglie di grana e uova mimosa, toast e burro	Piccolo 80gr.	24.50.-
<b>R</b> ünderfilet tartare serviert mit Parmesan und Mimoseneier, Toast und Butter	Grande 160gr.	39.50.-
<b>S</b> caloppe di foie gras alla piastra con spicchi di mele caramellate, riduzione al porto Ramos		42.50.-
<b>G</b> änseleberschnitzel serviert mit karamellisierter Apfelschnitzen, Ramos-Porto Reduktion		

**C**ontorni: riso Pilaf con o senza cipolle fritte, patate al rosmarino, verdure fresche di stagione

**B**eilagen: Pilafreis mit oder ohne gebratenen Zwiebeln, Rosmarin-Kartoffeln, frische Saisongemüse

# Per chi ama la cucina tradizionale

**C**ossobuco di vitello cotto al forno con risotto allo zafferano 39.50.-

**C**osso Buco vom Kalb gebacken mit Safranrisotto

**B**rasato di manzo con polenta morbida nostrana 38.-

**R**underschmorbraten mit Polenta nostrana

**D**uo di pasta: lasagne, Raviolone fresco ripieno alla ricotta e spinaci 29.50.-

**D**uo di Pasta: Lasagne, frische Raviolone gefüllt mit Ricotta und Spinat

**R**isotto al tartufo e prosecco "Astoria" mantecato al mascarpone 23.50.-

**T**rüffel-Risotto mit Prosecco "Astoria"

**S**olo su prenotazione / Nur auf Bestellung:

**C**hateaubriand con salsa bernese servito al tavolo dallo Chef Nani (min. due persone) 58.- p.p

**C**hateaubriand serviert mit Bèarnaise-Sauce (min. zwei Personen)

**C**aldeirada, specialità portoghese a base di pesce (min. due persone) 54.- p.p

**C**aldeirada, portugiesische Spezialitäten (min. zwei Personen)