

GLI ANTIPASTI

<i>Tartare di Manzo Piemontese della Trattoria</i> con olio di oliva, limone, scaglie di grana e avocado (olio al tartufo a scelta) 1, 6, 7, 14	Fr.	21.00
<i>Fantasia di Mare</i> tartare di tonno rosso allo zenzero, gamberoni e capesante grigliati al limone, crostone di pane con burro e acciughe del cantabrico 4, 2, 16, 6, 1	Fr.	24.00
<i>Gnocco Fritto alla Farina Bona</i> con tagliere di salumi e formaggi nostrani 1,6	Fr.	22.00
<i>Terrina di Foie Gras all' Armagnac</i> con composta di ribes e pane brioche caldo 1, 7	Fr.	23.00
<i>Tortino caldo ai Funghi porcini (15 minuti)</i> con fonduta alla fontina Valdostana e nocciole delle Langhe 15, 3, 6, 1, 8	✓ Fr.	19.00

*Ogni cibo che arriva sul vostro tavolo è un prodotto genuino,
cucinato con ingredienti scelti, cercando di valorizzare il
territorio Ticinese e le zone limitrofe.*

*in Trattoria
si pensa con amore e
si cucina con passione*



LE INSALATE

<i>Insalata Verde</i> 14	✓	Fr.	8.50
<i>Insalata Mista</i> 9, 10, 14	✓	Fr.	11.00
<i>Insalata Autunnale</i> con formentino, Sciatt valtellinesi, gallinacci trifolati, bacon e uovo 1, 3, 6, 14, 15	✓	Fr.	15.00
<i>Insalata Sfiziosa</i> con gamberi grigliati al lime, avocado, indivia belga, noci Pecan e ceci 2, 7, 8, 14, 17	✓	Fr.	17.00
		Fr.	22.00
		Fr.	24.00

I PRIMI PIATTI

<i>Linguine di Gragnano al ragù di Scorfano</i> con limone, olive taggiasche, pomodori datterino, capperi di Pantelleria 1, 4, 10, 13, 18		Fr.	23.00
<i>Maccheroni al Pettine tirati al mattarello</i> con ragù di carni miste 1, 3, 6, 9, 10, 12, 13,		Fr.	23.00
<i>Risotto al Foie Gras con fichi e miele di castagno</i> 1, 6, 9		Fr.	24.00
<i>Crema di Zucca Mantovana</i> con gallinacci trifolati e chips di pane al farro 1, 6, 12	✓	Fr.	17.00
<i>Gnocchi verdi di Patate alla fonduta di parmigiano reggiano</i> con pepe nero della Vallemaggia e pancetta croccante 1, 3, 6	✓	Fr.	22.00

*in Trattoria
si pensa con amore e si cucina
con passione*



I SECONDI PIATTI

<i>Tartare di Manzo Piemontese della Trattoria</i> con olio di oliva, limone, scaglie di grana e avocado (olio al tartufo a scelta) 1, 6, 7, 14	<i>Fr.</i>	42.00
<i>Filetto di Manzo alla griglia</i> con pesto di pomodori secchi al basilico 8, 10, 11	<i>Fr.</i>	45.00
<i>Carrè di Agnello</i> in crosta di pistacchi e arancio con maionese alla menta 3, 6, 8, 11, 14	<i>Fr.</i>	44.00
<i>Cordon Blue in crosta di Grissino</i> ripieno al brie e speck tirolese 1, 3, 6	<i>Fr.</i>	42.00
<i>Stinco arrostito al Merlot ticinese</i> con risotto alla parmigiana 1, 6, 9, 12, 13	<i>Fr.</i>	37.00
<i>Filetto di Branzino grigliato</i> con salsa di zucca settembrina e zenzero, riso al limone 1, 4, 12,	<i>Fr.</i>	43.00

*in Trattoria
si pensa con amore e si cucina
con passione*



I DOLCI

<i>Tiramisù alla Mousse di Castagne con briciole di amaretto 1, 3, 6, 8</i>	<i>Fr. 12.00</i>
<i>Tortino caldo al Cioccolato fondente (18 minuti) con gelato al mascarpone e pera caramellata 1, 3, 6</i>	<i>Fr. 14.00</i>
<i>Carte Tatin di Mele con gelato alla vaniglia 1, 3</i>	<i>Fr. 14.00</i>
<i>Zabaione al Marsala (tempo attesa 15 minuti) con gelato alla farina bona e savoiardi fatti in casa 3, 6, 1</i>	<i>Fr. 15.00</i>
<i>Semifreddo al Nocino con crema Mou e nocciole caramellate 3,6,8</i>	<i>Fr. 12.00</i>
<i>Gelati e Sorbetti fatti da noi</i>	<i>Fr. 4.50</i>

Simone e i suoi collaboratori vi augurano Buon Appetito

Sostanze che potrebbero provocare allergie o altre reazioni indesiderate

1. *Cereali, Glutine*
2. *Crustacei*
3. *Uova*
4. *Pesce*
5. *Soia*
6. *Latte e lattosio*
7. *Avocado, Ribes, Castagna,*
8. *Noci, Mandorle, Pistacchi*
9. *Sedano, Prezzemolo, Finocchio, Carota,*
10. *Pomodoro*
11. *Basilico e Menta*
12. *Cipolla*
13. *Aglia*
14. *Senape*
15. *Funghi*
16. *Molluschi*
17. *Legumi*
18. *Capperi, Olive Taggiasche*

il personale di servizio è a vostra disposizione per ogni ulteriore informazione



vegetariano

Provenienza della carne:

<i>Tartare di Manzo</i>	<i>Italia</i>
<i>Salumi</i>	<i>Svizzera e Italia</i>
<i>Foie Gras</i>	<i>Francia</i>
<i>Tonno</i>	<i>Giappone</i>
<i>Gamberoni</i>	<i>Vietnam o Oceano Indiano</i>
<i>Capasanta</i>	<i>Francia</i>
<i>Branzino</i>	<i>Francia</i>
<i>Carni Ragù miste</i>	<i>Italia</i>
<i>Filetto di Manzo</i>	<i>Australia</i>
<i>Cordon Bleu vitello</i>	<i>Svizzera</i>
<i>Stinco di Maiale</i>	<i>Svizzera</i>
<i>Carrè di Agnello</i>	<i>Nuova Zelanda</i>