



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

## GLI ANTIPASTI

*Tartare di Manzo Piemontese della Trattoria* Fr. 22.00  
*con olio di oliva, limone, scaglie di grana e avocado (olio al tartufo a scelta)*

1, 3, 6, 7, 9, 17, 22, 23, 24

*Gnocco Fritto alla Farina Bona* Fr. 24.00  
*con tagliere di salumi e formaggi nostrani*

1, 7

*Terrina di Foie Gras al Corcione* Fr. 24.00  
*con polvere di pane brioche, composta al rabarbaro e insalata primaverile*

1, 3, 7, 25,

*Asparagi gratinati alla Parmigiana* ✓ Fr. 17.00  
*con burro e salvia*

1, 7, 11

*Asparagi con Zabaione salato agli Agrumi* ✓ Fr. 19.00  
*e nocciole del Piemonte tostate*

3, 8, 11, 22

*Cortino caldo di Formaggio dell'alpe "Fiùmegna"* ✓ Fr. 20.00  
*con punte di asparagi, bacon e chips di pane dorato*

1, 3, 7, 11

*Tartare di Tonno Rosso* Fr. 23.00  
*con marmellata di pomodoro abbrustolito e crostini al lardo nostrano*

1, 4, 13, 14

*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*

## LE INSALATE

<i>Insalata Verde</i> 12, 17, 23, 24	✓	Fr.	9.00
<i>Insalata Mista</i> 10, 11, 12, 13, 17, 23, 24	✓	Fr.	12.00
<i>Insalata Primavera</i>		Fr.	19.00
con capesante e gamberoni grigliati, asparagi, pomodori secchi ed emulsione di ceci all'olio extra vergine di oliva 2, 4, 11, 13, 23, 24		Fr.	24.00
<i>Insalata Valtellinese</i>		Fr.	18.00
con crocchette filanti al formaggio Bitto, bresaola, rucola, cipolla rossa in agrodolce e grissini integrali 1, 3, 7, 15, 17, 23, 24		Fr.	23.00

## I PRIMI PIATTI

<i>Linguine Bio di grano antico "equilibrium"</i>		Fr.	26.00
con gamberoni rossi, olive taggiasche, pomodoro datterino, scorza di limone e briciole di pane verde al basilico 1, 2, 13, 16, 14 21, 22			
<i>Maccheroni al Pettine tirati al mattarello</i>		Fr.	24.00
con ragù di carni miste 1, 3, 7, 10, 13, 15, 16, 23			
<i>Risotto agli Asparagi, fiori di zuccina e burrata pugliese</i>	✓	Fr.	23.00
7, 11			
<i>Zuppa di Cipolle gratinata</i> 1, 7, 15	✓	Fr.	17.00
<i>Ravioli ripieni al Taleggio della Vallemaggia e Timo selvatico</i>	✓	Fr.	25.00
al burro di montagna 1, 3, 7			
<i>Gnocchi di Patate all' Aglio Orsino</i>	✓	Fr.	22.00
con fonduta al castelmagno, radicchio e pepe nero 1, 3, 7, 18			



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

## I SECONDI PIATTI

*Cartare di Manzo Piemontese della Trattoria* Fr. 43.00  
con olio di oliva, limone, scaglie di grana e avocado (olio al tartufo a scelta)  
1, 3, 6, 7, 9, 17, 22, 23, 24

*Filetto di Manzo Black Angus* Fr. 47.00  
agli asparagi e spugnole  
11, 16, 20

*Carrè di Agnello alle Erbe Selvatiche* Fr. 45.00  
con salsa leggera all'aglio orsino  
1, 6, 7

*Cordon Blue in crosta di Krisp Rolls* Fr. 42.00  
ripieno di gruyère stagionato e prosciutto cotto nostrano  
1, 7

*Stinco arrostito al Merlot ticinese* Fr. 38.00  
con risotto alla parmigiana e verdure di stagione  
1, 7, 15, 23

*Filetto di Branzino alle Verdure di Primavera* Fr. 43.00  
con marmellata di scalogno e zenzero  
4, 15



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

## **I DOLCI**

*Tiramisù alla Mousse di Mascarpone* Fr. 13.00  
*con pepite di cioccolato e briciole di amaretto*  
1, 3, 7, 8

*Tortino caldo al Cioccolato fondente (15 minuti)* Fr. 14.00  
*con gelato al fior di latte e pere caramellate*  
1, 3, 7

*Strudel di Mele in sfoglia finissima* Fr. 14.00  
*con gelato alla vaniglia*  
1, 3, 7

*Zabaione al Marsala (tempo attesa 18 minuti)* Fr. 15.00  
*con gelato alla farina bona e savoiardi fatti in casa*  
1, 3, 7

*Meringa con doppia Panna della Gruyère* Fr. 14.00  
*e lamponi* 3, 7

*Semifreddo alle Fragole e Limone verde* Fr. 14.00  
*con rabarbaro sciroppato*  
3, 7, 25

*Formaggio Piora* Fr. 16.00  
*con marmellata fatta in casa e pane alle noci* 7, 8

*Gelati e Sorbetti fatti da noi* Fr. 4.50

*Simone e i suoi collaboratori vi augurano Buon Appetito*

## Sostanze che potrebbero provocare allergie o altre reazioni indesiderate

1. Cereali contenente glutine
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati contenenti lattosio
8. Frutta con guscio (noci, nocciole, mandorle)
9. Avocado
10. Sedano, Prezzemolo, Carota, Aneto, Rucola
11. Zucchine, Asparagi
12. Semi diversi
13. Pomodoro
14. Basilico e Menta
15. Cipolla
16. Aglia
17. Senape
18. Aglia Orsina
19. Molluschi
20. Spugnole
21. Capperi, Olive Taggiasche
22. Agrumi
23. Olio di Girasole
24. Olio di Oliva
25. Rabarbara

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>Mediterraneo</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>Irlanda / 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>