

CARTA

luglio-agosto

SPEISEKARTE

Juli-August

18:30 – 20:45



## ANTIPASTI FREDDI E INSALATE

Insalata dal Buffet con scelta di salse fatte in casa

Carpaccio di vitello con rucola e scaglie di parmigiano, pomodorini e vinaigrette alle erbe, lavanda e limone

Mozzarella di bufala con pomodori ramati e basilico fresco, aceto balsamico ed olio d'oliva extra vergine ticinesi, pepe della Vallemaggia

Duo di salmone marinato e affumicato con salsa al rafano ed aneto, bouquet d'insalata servito con brioche toast

Vitello tonnato con salsa al tonno, capperi, cipolle ed erbette del nostro giardino

## ZUPPE

Crema di carote e zenzero con crostino all'aglio

Crema di piselli servita fredda con striscioline di prosciutto crudo di Parma & chip di pane Vallemaggia

Zuppa di verdure fredda "Gazpacho" alla ticinese con grissino al prosciutto crudo di Parma

Zuppa fredda di meloni con menta e Prosecco, perle d'anguria, bruschetta al Pomodoro

## KALTE VORSPEISEN UND SALATE

Salat vom Buffet mit hausgemachtem Dressing nach Wahl

CHF 12

Carpaccio vom Kalb mit Rucola und Parmesan Raspeln, Kirschtomaten an Kräuter-Zitronen und Lavendel Vinaigrette

CHF 28

come primo/ als Vorspeise CHF 19

Büffelmozzarella, Strauchtomaten mit frischem Basilikum, Balsamico Essig und Extra Vergine Olivenöl aus dem Tessin und Pfeffer aus der Vallemaggia

CHF 23

come primo/ als Vorspeise CHF 15

Zweierlei vom Lachs, Mariniert und Geräuchert, mit Meerrettich-Dill Sauce, Salatbouquet, serviert mit Brioche Toast

CHF 23

come primo/ als Vorspeise CHF 15

Fein geschnittenes, rosa gebratenes Kalbfleisch, mit feiner Thunfischsauce, garniert mit Zwiebeln Kapern und Kräutern

CHF 23

come primo/ als Vorspeise CHF 15

## SUPPEN

Karottencremesuppe mit Ingwer serviert mit Knoblauchcrouton

Kalt servierte Erbsencremesuppe mit Parma Rohschinken Streifen und Vallemaggia-Brot Chip

Kalte Gemüsesuppe "Gazpacho" nach tessiner Art, Parma Rohschinken Grissino

Kalte Melonensuppe mit Minze und Prosecco sowie Wassermelonen-Perlen; mit Tomaten-Bruschetta aus

CHF 11

come principale/ als Hauptgang CHF 18

## PASTE & PRIMI PIATTI TEIGWAREN & VORSPEISEN

---

### PASTE

Spaghetti, Taglierini, Tagliatelle,  
Pappardelle,

### SALSE A SCELTA

Pomodoro e pomodorini cherry, bolognese,  
arrabbiata o pesto di basilico

Ravioli artigianali farciti di manzo brasato  
e spinaci, al burro e salvia con jus di vitello

Gnocchi alla crudaiola, con pomodorini,  
rucola, olive, capperi, pesto rosso e pinoli

Tagliatelle al salmone con salsa al  
mascarpone e vermut con aneto fresco

Tian di verdure impanate, con melanzane,  
pomodori, zucchine, mozzarella e basilico,  
accompagnato dai contorni del giorno.

### TEIGWARENAUSWAHL

Spaghetti, feine Bandnudeln, Bandnudeln,  
breite Bandnudeln,

### SAUCEN NACH WAHL

Tomatensauce mit Kirschtomaten,  
Bolognese, Arrabbiata oder Basilikum Pesto

CHF 21

come primo/ als Vorspeise CHF 16

Hausgemachter Ravioli gefüllt mit  
geschmortem Rindfleisch, Spinat,  
an Salbeibutter und Kalbsjus

CHF 25

come primo/ als Vorspeise CHF 18

Gnocchi alla crudaiola, mit Kirschtomaten,  
Rucola, Oliven, Kapern, Rotem Pesto und  
Pinienkerne

CHF 25

come primo/ als Vorspeise CHF 18

Bandnudeln mit Lachs an Mascarpone-  
Vermuth Sauce und Dill

CHF 24

come primo/ als Vorspeise CHF 19

Paniertes Gemüse Tian, mit Auberginen,  
Tomaten, Zucchini, Mozzarella und  
Basilikum, serviert mit den Tagesbeilagen.

CHF 29

come primo/ als Vorspeise CHF 19

(Primo più piccolo e senza i contorni /  
Vorspeise klein und ohne die Beilagen)

## RISOTTI (la nostra specialità)

## RISOTTO (unsere Spezialität)

---

Risotto al melone e menta

Melonen Risotto mit frischer Minze

Risotto allo zafferano

Saffran Risotto

Risotto ai pomodorini e rucola

Risotto mit Kirschtomaten und Rucola

Risotto profumato all'arancia e lavanda

Orangen-Lavendel Risotto

Risotto profumato al limone

Zitronen Risotto

Risotto al merlot del Ticino

Risotto mit tessiner Merlot

Risotto profumato al caffè ticinese

Risotto mit feinem tessiner Kaffee Aroma

Risotto ai legumi freschi di stagione

Risotto mit frischem Saisongemüse

CHF 21

come primo/ als Vorspeise CHF 15

Risotto al limone e Robiolino

Zitronen Risotto mit Robiolino Frischkäse

Risotto al pesto di basilico con mascarpone mozzarelline e pomodorini cherry e chip di Pane della Vallemaggia

Risotto mit Basilikum-Pesto, Mascarpone Käse, garniert mit Mozzarella Perlen, Kirschtomaten und Vallemaggia-Brot Chip

Risotto alla rucola con Gamberoni sfumati alla Vecchia Romagna

Risotto mit Rucola und Riesenkrevetten parfümiert mit Vecchia Romagna

CHF 26

come primo/ als Vorspeise CHF 21

## PESCI FRESCHI

Filetto d'Orata alla griglia con Gamberone gigante, risotto alla rucola e lavanda, zucchine saltate

Filetto di branzino alla mediterranea con rucola, zucchine, olive, capperi, pomodorini cherry e risotto alle erbe

Filetto di coregone del lago Maggiore alla piastra, servito con salsa verde e rucola, verdure di stagione e patatine novelle rosolate

## FRISCHE FISCHE

Dorade und Riesenkrevette gegrillt, Risotto mit Rucola und Lavendel, sautierte Zucchini

CHF 33

Wolfsbarsch nach mediterrane Art mit Rucola, Zucchini, Oliven, Kapern, Kirschtomaten und Gartenkräuter Risotto

CHF 31

Gebratenes Felchen Filet vom Lago Maggiore, serviert mit grüner Sauce und Rucola, Saisongemüse und neue Ofenkartoffeln

CHF 35

## CARNI

*CHEF "Antonio" vi consiglia:*

Filetto di manzo "Rossini" con fegato di anatra spadellato, confettura di cipolle rosse, jus, verdure fresche di stagione e patatine novelle al forno

Filetto di manzo con salsa al pepe della Vallemaggia, verdure fresche di stagione e risotto alla parmigiana

Roastbeef tagliato fine e servito tiepido con salsa La Rocca\*, patatine rosolate e bouquet d'insalata

\*Sauce La Rocca: Olandese con verdure sottoaceto ed erbette

Steak di vitello servito rosa, con salsa al pepe verde, Risotto ai pomodori secchi, verdure di stagione

.

Lombata d'agnello marinata al timo, risotto all'arancio e lavanda, verdure di stagione

## FLEISCH

*CHEF "Antonio" empfiehlt:*

Gegrilltes Rinderfilet nach „Rossini“ Art mit sautierter Entenleber, Saisongemüse und neue Ofenkartoffeln

CHF 52

Rinderfilet mit Vallemaggia-Pfeffer Sauce, Saisongemüse und Parmesan-Risotto

CHF 47

Lauwarm serviertes feines Roastbeef mit Sauce La Rocca\*, Bratkartoffeln und Salatbouquet

\*Salsa La Rocca: Hollandaise mit Essiggemüse und Gartenkräuter

CHF 39

Kalbssteak rosa gebraten, grüner Pfeffer Sauce, Risotto mit getrockneten Tomaten, Saisongemüse

CHF 41

Lammentrecôte mit Thymian mariniert, Orangen-Lavendel Risotto, Saisongemüse

CHF 41

### CAMBIO CONTORNI / WECHSEL DER BEILAGEN

Modifiche ai contorni con supplemento

Wechsel der Beilagen mit Zuschlag

## DOLCI / GELATI & FORMAGGI

## SÜSSES / EIS & KÄSE

### *SPECIALITÀ DELLA CASA*

Risotto alla fragola tiepido con salsa ai frutti di bosco servito con gelato al limone e pesto alla menta

\*\*\*\*\*

Crêpes Suzettes al Grand Marnier servito con gelato alla vaniglia

Semifreddo all'arancia con biscotto alla farina bona, frutta fresca

Tortino al cioccolato con cuore fondente e gelato alla farina Bona fatto in casa

Millefoglie à la minute con pesche noci, crema alla vaniglia e salsa al caramello

Coppa caffè gelato sbattuto "La Rocca"

Macedonia di frutta fresca con gelato a scelta

Piatto di formaggi, scelta di formaggi ticinesi ed italiani

### *SPEZIALITÄT DES HAUSES*

Lauwarmer Erdbeeren Risotto, mit Waldbeeren Sauce, serviert mit Zitroneneis und Minzen Pesto

CHF 13

\*\*\*\*\*

Crêpes Suzettes an Grand Marnier, serviert mit Vanilleeis

CHF 13

Orangen Halbgefrorenes mit Farina bona Biscuit und frischen Früchten

CHF 12

Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern, und hausgemachtem Farina Bona Eis

CHF 14

Cremeschnitte à la minute mit Nektarinen und Vanillecreme an Karamellsauce

CHF 11

CHF 13

con gelato / mit Eis

Aufgeschlagener Eiskaffee nach "La Rocca" Art

CHF 11.50

CHF 13

con Kirsch / mit Kirsch

Frischer Fruchtsalat mit einer Kugel Eis oder Sorbet nach Wahl

CHF 10

Käseteller, Auswahl von tessiner und italienischen Käsesorten

Normale / Normal CHF 15

Piccolo / Klein CHF 10