

Le nostre insalate

Verde <i>Grüner Salat</i>	Chf 8
Insalata mista piccola <i>Kleiner gemischter Salat</i>	Chf 10.50
Insalata mista grande <i>Grosser gemischter Salat</i>	Chf 14.50
Insalata di finocchi con scaglie di Grana (7a-3b) <i>Fenchelsalat mit Granaspäne</i>	Chf 19
Classica - pomodori, cipolla e basilico <i>Tomaten, Zwiebeln und Basilikum</i>	Chf 12
Fitness – insalata, pollo alla piastra con mela e kiwi <i>Salat, gegrilltes Hähnchen mit Apfel und Kiwi</i>	Chf 21
Caprese (7a-1b) – mozzarella di bufala con pomodori e basilico <i>Büffelmozzarella, Tomaten und Basilikum</i>	Chf 21
Nizzarda (3a-4a-1b) – pomodori, tonno, uova sode, acciughe, olive e insalata <i>Tomaten, hartgekochtes Ei, Thunfisch, Sardellen, Oliven, Salat</i>	Chf 21
Insalata di tonno (4a-1b) <i>Thunfischsalat</i>	Chf 21
Insalata "La Tegola" (7a-1b)	Chf 22
Insalata di gamberi (2a-1b) <i>Krevettensalat</i>	Chf 22

Piatti freddi

Salumeria nostrana con sottaceti (7a-9a-1b) <i>Tessinerteller garniert</i>	Chf 25
Carpaccio di Bresaola (1b) <i>Bresaola-Carpaccio</i>	Chf 26
Prosciutto crudo <i>Rohschinken</i>	Chf 26
Carpaccio di manzo con scaglie di Grana e rucola (7a-3b) <i>Rindscarpaccio mit Rucola und Granaspäne</i>	Chf 26
Tartare di manzo con Toast e burro (1a-3b-5b-6b-7b-10b) <i>Rindstatar mit Toast und Butter</i>	Chf 24

Vegetariano

Impanata di verdura e insalata verde (3b-10b-11b) <i>Paniertes Gemüseschnitzel und grüner Salat</i>	Chf 26
Tagliatelle alla contadina (1a-7a -9b) <i>Tagliatelle mit Gemüse</i>	Chf 18
Piatto di verdure miste <i>Frischer Gemüseteller</i>	Chf 23
Omelette nature (3a)	Chf 12.50
Omelette alle erbe (3a) <i>Omelette mit Kräuter</i>	Chf 13.50
Ravioli alle verdure al burro e salvia (1a-7a-3b -9b) <i>Ravioli mit Gemüsefüllung an Butter und Salbei</i>	Chf 18

Minestre

Minestrone alla ticinese (9a) <i>Tessiner Gemüsesuppe</i>	Chf 11.50
Crema di zucca (7b-9b-12b) <i>Kürbiscrèmesuppe</i>	Chf 8
Crema di porcini (7b-9b-12b) <i>Steinpilzcrèmesuppe</i>	Chf 8
Crema di pomodoro (7b-9b-12b) <i>Tomatenrèmesuppe</i>	Chf 8

Pasta

Spaghetti al pomodoro (1a-3b-6b-9b) <i>mit Tomatensauce</i>	Chf 15
Spaghetti alla Bolognese (1a-3b-6b-9b) <i>mit Bolognese</i>	Chf 18
Spaghetti alla carbonara (1a-7a-3a-6b) <i>mit Rahmsauce, Ei und Speck</i>	Chf 19.50
Spaghetti al pesto (1a-7a-8b-6b-3b) <i>mit Basilikumpesto</i>	Chf 18
Spaghetti aglio, olio e peperoncino (1a-3b-6b) <i>mit Knoblauch, Öl und Pfeffer</i>	Chf 17
Lasagne al forno (1a-7a -3b-9b) <i>mit Fleischfüllung</i>	Chf 19.50
Lasagne alla Siciliana (1a-7a -3b-9b) <i>mit Fleischfüllung, Aubergines und Salami</i>	Chf 22
Maccheroni ai 4 formaggi (1a-7a-3b-6b) <i>mit 4 Käsesorten</i>	Chf 20
Maccheroni all'arrabbiata (1a-3b-9b-6b) <i>Tomatensauce, Knoblauch, Oliven und Speck</i>	Chf 19
Maccheroni panna e prosciutto (1a-7a-3b-6b) <i>mit Rahmsauce und Schinken</i>	Chf 21
Ravioli di carne al burro e salvia (1a-7a-3b-6b) <i>Ravioli mit Fleischfüllung mit Butter und Salbei</i>	Chf 18
Ravioli di carne al gorgonzola (1a-7a-3b-6b) <i>Ravioli mit Fleischfüllung mit Gorgonzola-Rahmsauce</i>	Chf 21
Gnocchi al pomodoro (1a-3b-6b-7b) <i>mit Tomatensauce</i>	Chf 18
Gnocchi alla Bolognese (1a-7a-3b-6b-9b) <i>mit Bolognese</i>	Chf 20

I nostri risotti

Risotto alla milanese (7a-1b-3b) <i>mit Safran</i>	Chf 22
Risotto ai funghi porcini (7a-1b-3b) <i>mit Steinpilze</i>	Chf 25
Risotto dello Chef (speck, merlot e trevisana) (7a-3b) <i>nach Art des Küchenchefs</i>	Chf 22
Risotto uva e mascarpone (7a-1b-3b) <i>mit Trauben und Mascarpone</i>	Chf 22
Risotto Gorgonzola e noci (7a-8a-1b-3b) <i>mit Gorgonzola und Baumnüsse</i>	Chf 22
Risotto ai frutti di mare (2a-4a-7a-14a-1b-3b) <i>mit Meeresfrüchten</i>	Chf 23
Risotto allo zafferano con zucchine e gamberi (2a-7a-1b-3b) <i>mit Safran, Zucchetti und Krevetten</i>	Chf 24

Carne

Manzo e puledro – Rind und Pferd

Filetto di manzo <i>Rindsfilet</i>	Chf 41
Entrecôte di manzo <i>Rindsentrecôte</i>	Chf 37
Filetto di puledro <i>Pferdefilet</i>	Chf 37
Tagliata di manzo su letto di rucola al „Café de Paris“ (7a-12b) <i>Rindssteak geschnitten auf Rauken geschnittenes Rindssteak auf Rucolabett und „Café de Paris“</i>	Chf 38
Bistecca di manzo <i>Rindssteak</i>	Chf 34

Vitello - Kalb

Bratwurst di vitello con Rösti (7b-12b) <i>Kalbsbratwurst mit Rösti</i>	Chf 21
Fegato di vitello alla Veneziana con Rösti (7b-12b) <i>Kalbsbleber nach venezianischer Art mit Rösti</i>	Chf 34
Scaloppina di vitello alla Viennese (1a-3a) <i>Wienerschnitzel (Kalbfleisch)</i>	Chf 39
Scaloppina di vitello ai funghi porcini (7a-1b-12b) <i>Kalbsschnitzel mit Steinpilze</i>	Chf 41
Cordon bleu di vitello (1a-3a-7a) <i>Kalbs Cordon bleu</i>	Chf 41
Paillard di vitello <i>Kalbsschnitzel</i>	Chf 38

I piatti di carne sono serviti con patate fritte o riso in bianco e verdura del giorno
Fleischgerichte werden mit Pommes frites oder Reis und Tagesgemüse serviert

Provenienza della carne e pesce – Herkunft von Fleisch und Fisch

Manzo – Rind (CH – Brasile – Argentina); Vitello – Kalb (CH); Maiale – Schwein (CH);

Cavallo – Pferd (USA – Messico – Canada); Agnello – Lamm (Nuova Zelanda); Struzzo – Strauss (Sudafrica – Australia);

Pollo – Huhn (CH – Italia); Coregone – Felchen (CH); Persico – Egli (CH – Russia); Sogliola – Seeszunge (Senegal);

Polipo – Tintenfisch (Spagna); Gamberoni – Riesenkrevetten (Bangladesh); Misto mare – Meeresfrüchte (Italia)

Tutti i prezzi sono IVA 7.7 % inclusa - Alle Preise sind MwSt 7.7% inklusive

Maiale - Schwein

Cordon bleu di maiale (1a-3a-6a-7a-9a) <i>Schweins Cordon bleu</i>	Chf 34
Scaloppina di maiale impanata (1a-3a-6a-7a-9a) <i>Paniertes Schweinsschnitzel</i>	Chf 29
Saltimbocca di maiale alla romana con risotto allo zafferano (1a-3b) <i>Saltimbocca nach Römer Art mit Safranrisotto</i>	Chf 35
Piccata di maiale alla milanese con risotto allo zafferano (1a-3a-7a) <i>Schweinspiccata nach Mailänder Art mit Safranrisotto</i>	Chf 35
Piccata di maiale al marsala con risotto allo zafferano (1a-7a-3b-12b) <i>Schweinsschnitzel an Marsalajus mit Safranrisotto oder Nudeln</i>	Chf 35
Luganighetta ticinese con risotto al grana e insalata verde (1a-3b-7b) <i>Tessinerwurst mit Risotto und grünem Salat</i>	Chf 24
Riso Casimir con frutta fresca (7a-12b) <i>Riz Casimir mit frischen Früchten</i>	Chf 24
Ossobuco di maiale con risotto allo zafferano e insalata verde (1a-7a-9a-3b) <i>Haxenscheibe vom Schwein mit Safran-Risotto und grünem Salat</i>	Chf 25

Pollo e tacchino – Huhn und Truthahn

Mini cordon bleu di pollo con patate fritte e verdura (3a-6a-7a-9a) <i>Poulet Cordon bleu mit Pommes frites und Gemüse</i>	Chf 24
Impanata di tacchino con patate fritte e insalata verde (3a-1b-7b) <i>Panierter Truthahn mit Pommes frites und grünem Salat</i>	Chf 21

I piatti di carne sono serviti con patate fritte o riso in bianco e legumi del giorno
Fleischgerichte werden mit Pommes frites oder Reis und Tagesgemüse serviert

Provenienza della carne e pesce – Herkunft von Fleisch und Fisch

Manzo – Rind (CH – Brasile – Argentina); Vitello – Kalb (CH); Maiale – Schwein (CH);

Cavallo – Pferd (USA – Messico – Canada); Agnello – Lamm (Nuova Zelanda); Struzzo – Strauss (Sudafrica – Australia);

Pollo – Huhn (CH – Italia); Coregone – Felchen (CH); Persico – Egli (CH – Russia); Sogliola – Seezunge (Senegal);

Polipo – Tintenfisch (Spagna); Gamberoni – Riesenkrevetten (Bangladesh); Misto mare – Meeresfrüchte (Italia)

Pesce

Spaghetti allo scoglio (min 2 persone) (1a-2a-4a-3b-14b) <i>mit Meeresfrüchten (min 2 Pers.)</i>	Chf 29 _(p.p.)
Spaghetti alle vongole veraci (1a-2a-3b) <i>mit Venusmuscheln</i>	Chf 22
Tagliatelle al salmone (1a-4a-7a-3b) <i>mit Lachs</i>	Chf 21
Spaghetti ai pomodori cherry e gamberetti (1a-2a) <i>Spaghetti mit Kirschtomaten und Krevetten</i>	Chf 22
Filetti di pesce persico al burro e salvia (1b-7a-12b) <i>Eglifilets an Butter und Salbei</i>	Chf 34
Filetti di pesce persico fritti con salsa Tartar (1a-4a-5b-12b) <i>Frittierte Eglifilets mit Tartarsauce</i>	Chf 35
Fritto misto di mare con salsa Tartar (1a-2a-4a-5b-12b) <i>Frittierte Meeresfrüchte mit Tartarsauce</i>	Chf 33
Filetti di sogliola al burro (1a-4a-7a-5b-12b) <i>Seezungenfilets an Butter</i>	Chf 33
Filetto di branzino alla mediterranea (4a-1b-12b) <i>Mediterranes Wolfsbarschfilet</i>	Chf 26
Gamberoni alla piastra (2a-12b) <i>Riesenkrevetten aus der Bratpfanne</i>	Chf 38

I piatti di pesce sono serviti con riso in bianco o patate bollite o legumi del giorno
Fischgerichte werden mit Reis oder Salzkartoffeln oder Tagesgemüse serviert

Provenienza della carne e pesce – Herkunft von Fleisch und Fisch

Manzo – Rind (CH – Brasile – Argentina); Vitello – Kalb (CH); Maiale – Schwein (CH);

Cavallo – Pferd (USA – Messico – Canada); Agnello – Lamm (Nuova Zelanda); Struzzo – Strauss (Sudafrica – Australia);

Pollo – Huhn (CH – Italia); Coregone – Felchen (CH); Persico – Egli (CH – Russia); Sogliola – Seezunge (Senegal);

Polipo – Tintenfisch (Spagna); Gamberoni – Riesenkrevetten (Bangladesh); Misto mare – Meeresfrüchte (Italia)

Pizze

Margherita (1a-7a) – pomodoro, mozzarella, origano <i>Tomaten, Mozzarella, Origano</i>	Chf 16
La Tegola (1a-3a-7a) – pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, verdura, uovo <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, gemischtes Gemüse, Ei</i>	Chf 23
Napoli (1a-4a-7a) – pomodoro, mozzarella, acciughe, origano <i>Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Origano</i>	Chf 18
Romana (1a-4a-7a) – pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive, origano <i>Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven, Origano</i>	Chf 19
Ai 4 formaggi (1a-7a) – pomodoro, 4 formaggi, origano <i>Tomaten, 4 Käsesorten, Origano</i>	Chf 20
Prosciutto crudo (1a-7a) – pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, origano <i>Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Origano</i>	Chf 23
Prosciutto crudo e mascarpone (1a-7a) – pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, mascarpone, origano <i>Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Mascarpone, Origano</i>	Chf 25
Prosciutto cotto (1a-7a) – pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, origano <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Origano</i>	Chf 19
Prosciutto e funghi (1a-7a) – mozzarella, pomodoro, prosciutto cotto, funghi <i>Mozzarella, Tomaten, Schinken, Pilze</i>	Chf 21
Funghi (1a-7a) – pomodoro, mozzarella, funghi champignon, origano <i>Tomaten, Mozzarella, Pilze, Origano</i>	Chf 19
Vegetariana (1a-7a-3b) – pomodoro, mozzarella, verdure miste, origano <i>Tomaten, Mozzarella, gemischtes Gemüse, Origano</i>	Chf 19
4 stagioni (1a-7a) – pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon, peperoni, carciofi, origano <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Peperoni, Artischocken, Origano</i>	Chf 22

Al gorgonzola (1a-7a) – pomodoro, mozzarella, gorgonzola, origano <i>Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Origano</i>	Chf 19
Calabrese (1a-7a) – pomodoro, mozzarella, salame piccante, carciofi, origano <i>Mozzarella, Tomaten, scharfer Salami, Artischocken, Origano</i>	Chf 21
Alla Peppino (1a-7a) – pomodoro, mozzarella, pancetta, melanzane, origano <i>Tomaten, Mozzarella, Speck, Aubergine, Origano</i>	Chf 23
Tonno e cipolle (1a-7a) – pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle, origano <i>Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Origano</i>	Chf 20
Calzone ripieno (1a-3a-7a) – pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon, uovo, origano <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Ei, Origano</i>	Chf 22
Al bacio (1a-7a) – pomodoro, mozzarella, cipolle, aglio, origano <i>Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Knoblauch, Origano</i>	Chf 19
Alle melanzane (1a-7a) – pomodoro, mozzarella, melanzane, capperi, aglio, origano <i>Tomaten, Mozzarella, Aubergine, Kapern, Knoblauch, Origano</i>	Chf 19
Tirolese (1a-7a) – pomodoro, mozzarella, speck, cipolle, origano <i>Tomaten, Mozzarella, Speck, Zwiebeln, Origano</i>	Chf 22
Gustosa (1a-7a) – mozzarella, pomodorini cherry, gorgonzola, basilico, origano <i>Mozzarella, Kirschtomaten, Gorgonzola, Basilikum, Origano</i>	Chf 22
Bufala (1a-7a) – pomodoro, mozzarella di bufala, basilico, origano <i>Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum, Origano</i>	Chf 18
Hawaii (1a-7a-12b) – pomodoro, mozzarella, ananas, prosciutto cotto, origano <i>Tomaten, Mozzarella, Ananas, Schinken, Origano</i>	Chf 21
Carpaccio (1a-7a-3b) – pomodoro, mozzarella, carpaccio di manzo, rucola, grana, origano <i>Tomaten, Mozzarella, Rindscarpaccio, Rucola, Granaspäne, Origano</i>	Chf 24
Mare e monti (1a-2a-7a) – pomodoro, mozzarella, funghi porcini, gamberi, origano <i>Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Krevetten, Origano</i>	Chf 26

Profumo di mare (1a-2a-4a-7a-14a) – pomodoro, mozzarella, frutti di mare, origano <i>Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte, Origano</i>	Chf 23
Rucola e pomodorini cherry (1a-7a) – pomodoro, mozzarella, rucola, pomodorini cherry, origano <i>Tomaten, Mozzarella, Rucola, Kirschtomaten, Origano</i>	Chf 19
Funghi porcini (1a-7a) – pomodoro, mozzarella, funghi porcini, origano <i>Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Origano</i>	Chf 23

Il consumo di una pizza per due persone comporta il supplemento di Chf 2.50
Der Verzher einer Pizza durch 2 Personen bedingt einen Zuschlag von Chf 2.50

Ogni supplemento sulle pizze verrà calcolato in base al tipo di ingrediente e dai prezzi stabiliti sul menù