

## **Antipasti**

Salade mêlée de saison avec graines grillées	CHF 11.-- **
Carpaccio de bresaola, parmesan et rucola	CHF 16.--
Assiette tessinoise (variété de charcuterie)	CHF 18.--
Filet de Sandre in Carpione	CHF 18.--

## **Entrées**

Ravioli de filet de sandre	CHF 18.--
Gnocchetti ragoût d'agneau façon sarde	CHF 18.--
Gnocchi de pommes de terres à l'ail oursin	CHF 14.--

## **Plats principaux**

Rôti avec polenta ou pommes de terre au four et légumes	CHF 26.--**
Lapin (tessin) avec polenta ou pommes de terre	CHF 28.-- **
Côtelettes d'agneau grillées avec pommes de terre au four	CHF 32.--
Filet de Sandre (Ceresio), façon méditerranéenne	CHF 30.--
Roastbeef mit Tartare sauce	CHF 22.--

## **Desserts**

Assortiment de fromages avec miel et poires	CHF 18.--
Panna cotta à la vanille	CHF 8.--
Tiramisù	CHF 9.--
Semifroid alle mandorle avec mousse de fraises	CHF 8.--
Glace vanille aux fruits des bois (chauds)	CHF 8.--
Mousse chocolat noir	CHF 8.--**
Fruits frais de saison	CHF 8.-- **

## **PLATS VEGETARIENS**

Gazpacho avec croûtons	CHF 14.--++
Carpaccio de courgettes, rucola et parmesan en lamelles	CHF 12.--**
Carpaccio di Seitan , huile d'olive et citronette	CHF 14.-
Garganelli avec courgettes et crème au safran	CHF 16.--
Emincé de Seitan aux champignons avec riz complet ou polenta	Fr. 22.--**
Rouleau de Seitan avec legumes et riz integrale	Fr. 22.--
Croquettes de tofu et légumes avec côte de bette rouges PSR et pommes de terre	Fr. 22.--++

\*\* Plats fourchette verte

Produits Bio Verde

Viande Bio Nicolin Bidogno