

Antipasti

<i>Crudo del Piora</i> <i>Servito con perle di melone e di büscion</i>	<i>Chf. 20.-</i>
<i>Carpaccio di bisonte</i> <i>Con rucola e pompelmo</i>	<i>Chf. 24.-</i>
<i>Crudité di gamberi</i> <i>Mazara del Vallo -Sicilia-</i>	<i>Chf. 21.-</i>
<i>Alici marinate</i> <i>Cotte in limone e condite con aglio, peperoncino, origano e prezzemolo</i>	<i>Chf. 16.-</i>
<i>Parmigiana di melanzane</i> <i>Melanzane, pecorino e pomodoro</i>	<i>Chf. 15.-</i>
<i>Carciofi alla romana</i> <i>Due carciofi cotti in olio extravergine di oliva con menta e aglio</i>	<i>Chf. 16.-</i>

Primi Piatti

Tortelloni al radicchio * *Chf. 18.-*

Tortelloni con ripieno di radicchio trevisano e besciamella in salsa di Merlot

Gnocchi della casa alla crema d'asparagi * *Chf. 18.-*

Gnocchi di patate e barbabietola

Spaghetti cacio e pepe *Chf. 16.-*

Pepe della Valle Maggia e pecorino romano

Scialatielli alle vongole veraci * *Chf. 20.-*

Aglione, olio e pomodorini

Scialatielli allo scoglio * *Chf. 24.-*

Scampo, gambero, calamari, cozze e vongole

* *Dal nostro laboratorio*

Secondi Piatti

Filetto di bisonte alla griglia *Chf. 48.-*
Con salsa al gorgonzola e patate chips maison

Saltimbocca di polenta e crudo di Piora *Chf. 24.-*
Alla crema di gorgonzola con gallinacci

Tartare di lucioperca *Chf. 32.-*
Cipolla, capperi, zesta di limone, sale, pepe e concassé di pomodoro

Ombrina alla carrettiera *Chf. 34.-*
Cotta al forno con carciofo alla romana, patate, olive e capperi

Fritto misto Imperiale *Chf. 30.-*
Calamari, gamberi, cozze, pesciolini e merluzzo

Preparazioni al tavolo

Tartare di manzo *Chf. 37.-*
Carne di manzo (filetto o scamone svizzero) con crostini e burro

Picanha *min. 2 persone* *Chf. 42.-*
p.p.
Punta d'anca di manzo svizzero alla griglia
con salsa "Chimichurri" (erbe aromatiche, aglio, peperoncino e cumino)

Dessert

di produzione propria

Millefoglie alla crema e fragole Chf. 10.-
Pasta sfoglia, crema pasticceria e fragole fresche

Tiramisù Chf. 10.-
Savoardi, crema con uova, panna, mascarpone e caffè

Semifreddo al croccantino Chf. 8.-
Caramello cristallino, mandorle e crema vaniglia

Cheesecake al bicchiere con mirtilli Chf. 8.-
Biscotto, crema mascarpone, yogurt e panna

Zabaione al Ratafià Chf. 12.-
Rosso d'uovo, zucchero, marsala e ratafià

Sgroppino Chf. 10.-
Sorbetto frullato con prosecco

Gelati mantecati Chf. 8.-
Due palline a scelta: cioccolato, vaniglia, noce

Sorbetti mantecati Chf. 8.-
Due palline a scelta: pera, limone

Coppa Conventino Chf. 12.-
Gelato alla vaniglia con fragole e mirtilli

Suggerimento per accompagnare il dessert

<i>Sauternes Château Lange-Réglat</i>	2010	75 cl	Chf. 75.00
<i>Muscadelle, Semillion e Sauvignon</i>		5 cl	Chf. 10.00
<i>Bernard Réglat - Bommès Sauternes</i>			

<i>Bricco Quaglia</i>	2015	37,5 cl	Chf. 26.00
<i>Moscato</i>			
<i>La Spinetta - Castagnole Lanze (AT)</i>			