



Sapores locale

Antipasti

L'orto nel piatto Salade mêlée de notre jardin, produits de saison	 	14.00
Tofu tra le nuvole Tofu fum�e, carotte cuite à basse température au beurre de cacao, humus de lentilles pois chiches bio, mayonnaise v�eg�etaliennne aux carottes	 	19.00
L'uovo affogato Oeuf 62 degrés avec mousse de pommes de terre, épinards de l'Orto di Agno, endive au miel de Bigatt		19.00
Selezione di salumi Sélection de charcuteries de la boucherie del Pin de Mendrisio		20.00
Selezione di formaggi Sélection de fromages de producteurs locaux		20.00
Salmone di primavera Saumon cru "Swisslachs", nouilles de courgette et de cabis blanc, radis au vinaigre		24.00
Quaglia allevamento "La Ciossa" Caille d'élevage "La Ciossa" farcie et parfum�e au pissenlit et au serpolet de thym, salade d'épeautre bio et oignon		26.00

Primi

Crema di carote Crème de carottes à l'huile d'olive aromatisée, tempeh �miett�e au tamari et lentilles germées bio	 	16.00
Gnocchi dal Bigatt Gnocchi de pommes de terre à la betterave, au c�eleri, aux épinards et à l'ail noir		23.00
Le "Tagliatelle "sporche" Tagliatelles à la farine de châtaigne avec un ragoût de luganighetta nostrana, oignon blanc rôti, fromage d'alpage		24.00
Risotto all'aglio orsino Risotto à l'ail des ours du Val Colla, crème de ricotta au lait de chèvre de la Fattoria del Faggio, stellaire		25.00

Piatti principali

Sedano rapa Céleri-rave cuite à basse température dans une infusion de laurier, sauce aux herbes et aux navets, pommes de terre aux herbes	 	30.00
Collo di maiale Cou de porc avec pommes de terre et légumes		35.00
Bavetta di manzo Bavetta de bœuf avec flan du jardin, chou noir et pommes de terre rôties		36.00
Pesce del Ceresio Poisson du lac Ceresio en croûte de pommes de terre, légumes de printemps		37.00
Agnello dell Dosso dell'Ora Agneau Dosso dell'Ora avec pommes de terre nouvelles et pak-choi		42.00

Dessert

Semifreddo Parfait croustillant avec sauce au chocolat à l'eau		11.00
Crema brulée Crème brulée de farine Bona avec son biscuit, compote de rhubarbe et oseille		12.00
Millefoglie Millefeuille végétalien aux pommes et poires caramélisées		12.00
Glaces et sorbet du moment		6.00

Menu pour enfants:

Le chef propose des plats pour tous les goûts (CHF 10.00 / 14.00)

 Vegan /  Produit avec aliments sans gluten /  Slow Food

Pour toute allergie ou intolérance, veuillez contacter notre personnel
Toutes nos viandes et poissons sont d'origine Suisse

Menu



Degustazione

Benvenuto dalla Locanda

Salmone di primavera

Saumon cru "Swisslachs", nouilles de courgette et de cabis blanc, radis au vinaigre



Risotto all'aglio orsino

Risotto à l'ail des ours du Val Colla, crème de ricotta au lait de chèvre de la Fattoria del Faggio, stellaire



Collo di maiale

Cou de porc avec pommes de terre et légumes



Semifreddo

Parfait croustillant avec sauce au chocolat à l'eau



69.00 chf

Notre sommelier vous propose un « wine pairing » de vins locaux

29.00