

la Stagione

Antipasti e Zuppe

- Crostone di pane Vallemaggia e formaggio d'alpe filante** 16
"Käseschnitte" mit Vallemaggia-Brot und Tessiner-Bergkäse
- Tagliere di prosciutto crudo, mortadella e lardo accompagnato da gnocco fritto** 22
Aufschnitteller mit Rohschinken, Mortadella-Salami und italienischer Speck, mit Gnocco-fritto-Brot serviert
- Crema di lenticchie con gamberi spadellati e cialda di Parmigiano** 18
Linsencremesuppe mit Riesencrevetten und Parmesan-Chips

Paste e Risotti

- Mezzi rigatoni con ceci e salsiccia nostrana** 21
Halbe Rigatoni-Teigwaren mit Kichererbsen und Tessiner Wurst
- Risotto alle pere Williams e Taleggio** 22
Birnen-Risotto mit Taleggio-Käse
- Risotto al gorgonzola, miele di castagno e noci** 24
Gorgonzola-Risotto mit Kastanienhonig und Walnüssen

Rösti

- Rösti "al Piazza" con prosciutto affumicato e formagella montanara** 22
Rösti "al Piazza" mit geräuchertem Schinken und Käse
- "Rösti" con pancetta, uovo e cipolle stufate** 22
Rösti mit Speck, Ei und gedünsteten Zwiebeln
- "Rösti" con rucola, salmone affumicato e pomodorini** 24
Rösti mit Rucola, Räucherlachs und Kirschtomaten

Primi piatti

- Stinco di maiale alla birra chiara con patate arrosto** 27
Schweinshaxe in Bier mariniert, mit Bratkartoffeln serviert
- Goulasch di manzo con crostone di polenta grigliato** 28
Rindsgoulasch mit gegrilltem Polenta-Crouton
- Cordon-bleu di vitello con formaggio d'alpe e prosciutto** 34
Kalbs-Cordon bleu mit Alpkäse und Schinken

Pizza

- RACLETTE** 24
Mozzarella, formaggio raclette e patate
Mozzarella, Raclette-Käse und Kartoffeln