



## KLEINES

Hausmarinierte Oliven und Dörrtomaten mit Maggiabrot	6.50 8.50
Mariniertes Gemüse	6.50
Rohmilch Käseplättli	16.50
Fleischplättli „Ticinese“	16.50
Gemischtes Plättli „Ticinese“	16.50/ 28.--
Grüner Salat	7.50
Grottino Salat mit Oliven, Dörrtomaten und Gemüsestreifen *	9.50/ 14.50
„Swiss Prim“ Rindstatar mit Maggiabrot, Butter	21.-/ 33.--
Cognac 2cl	6.50

## DESSERT

Panna Cotta mit Früchtecoulis	7.50
Torta di Pane mit Doppelrahm	7.50
Brownie mit Doppelrahm	8.50
Giulito Glacé	3.80/5.50

## HAUPTSPEISE

Grottino „Swiss Prim“ Rindstatar mit Maggiabrot, Butter Cognac 2cl	21.-/33.- 6.50
Grottino Salat mit Oliven, Dörrtomaten und Gemüsestreifen *	14.50
Kombiniert mit:	
• Mariniertem Gemüse *	19.50
• Luganighetta „di Giorgio“	21.50
• Rindshuftsteak	31.50
Mais-Gnocchi mit hausgemachter Tomatensauce *	19.50
Mascarpone-Risotto „Terreni alla Maggia“	19.50
Kombiniert mit	
• Luganighetta „di Giorgio“	25.50
• Rindshuftsteak	35.50
• Mariniertem Gemüse	23.50
• Taleggio	24.50

„TAGESSPECIAL“: Fragen Sie nach unserem Angebot.

## KINDER (bis 12 Jahre)

Gnocchi mit Tomatensauce * / Risotto	10.50
Risotto mit Luganighetta	14.50

\* = Vegan

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Gute Qualität und schöne Produkte sind uns wichtig, deshalb stammt alles Fleisch aus der Schweiz. Wir beziehen den Risotto-Reis von „Terreni alla Maggia“ in Ascona TI, Luganighetta und sonstige Spezialitäten von Giorgio Campora aus Bioggio TI, Frischfleisch von Traita fina, und den Käse von Mille et un Fromage vom Märit.



**SONNTAG**

10:00-13:30 Uhr

## **KLEINES FRÜHSTÜCK**

1 Warmes Getränk :  
Kaffee, Tee oder Schokolade  
Maggiabrot, Butterzopf  
Konfitüre, Honig, Butter  
12.—

Orangensaft 2dl 5.50

Prosecco 1dl 8.50

## **GROSSES FRÜHSTÜCK**

2 Warme Getränke :  
Kaffee, Tee oder Schokolade  
Orangensaft  
Maggiabrot, Butterzopf  
Konfitüre, Honig, Butter  
Käse, Salami, Rohschinken  
19.50