Insalata Riposo piccola 17 / normale 21
Con uva americana e Büscion ticinese
Colorful "Riposo" salsa with fresh grapes and Ticino cream cheese Büscion

Insalata di fichi e songino, burrata
25
Crostini, semi di zucca e dressing al balsamico
Fig salad with lamb's lettuce and burrata
Crostini with pumpkin seeds and balsamic dressing

Ceasar Salad, scaloppa di pollo grigliata 27
Ceasar salad with grilled chicken
Bacon and crispy breadcrumbs

Insalata di finocchio, stracciatella, 29
pistacchio e pompelmo
Trota salmonata del Lago maggiore marinata
Fennel salad with stracciatella, pistachios and grapefruit, Marinated Lake Maggiore trout

Prosciutto Piora d'oro con melone 31
Pan Carasau e menta fresca
Prosciutto crudo Piora d'oro with Melon
Carasau bread and fresh herbs

Vitello tonnato starter 27 / main 39
The classic – Vitello Tonnato
Veal, tuna sauce and capers

Club sandwich al salmone affumicato 28
avocado, cetriolo, formaggio fresco al Siracha,
maionese all'aglio nero, chips di alghe Nori,
sbricciolato di Katsuobushi
Club sandwich with smoked salmon, avocado, cream cheese with Siracha, mayonnaise with black garlic, cucumber, seaweed chips in tempura batter and katsuobushi flakes

Per informazioni riguardanti allergie e intolleranze alimentari,
vi invitiamo a rivolgervi al nostro personale di servizio.
L'origine della carne può essere richiesta al personale di servizio.

Prezzo Iva inclusa

Pinsa romana, pomodorini confit 26
Prosciutto crudo Pioradoro, stracciatella,
pesto al pistacchio, rucola fritta
Homemade Roman pinsa with Pioradoro prosciutto, stracchiatella cheese, tomato confit, pistachio pesto and freid arugula

Girella di pasta fatta in casa 33
Ripiena di sfilacciato di manzo
fonduta di alpe fieudo e rucola fritta
Girella Raviolo filled with slow cooked beef
Sauce with Alpe Fieudo cheese and rucola

Spaghetti all'astice 46
Scorze di limone candite
Granelle di pistacchio e stracciatella
Spaghetti with lobster, candied lemon peel, pistachio grains and stracciatella cheese

Pappardelle al limone, pecorino 29
pangrattato e olio alla menta
Homemade pappardelle with lemon,
Pecorino cheese, breadcrumbs and mint oil

Filetto di manzo alla griglia 49
Patate e verdure di stagione
Grilled beef tenderloin, potatoes
and seasonal vegetables

Pesce del giorno 49
Patate e verdure stagionali
Catch of the day with potatoes
and seasonal vegetables

For information regarding food allergies and intolerances, please ask our service staff. The orgin of the meat and fish Can be requested from our service staff.

Prices incl. taxes