

INSALATE e ANTIPASTI

| | 1/2 | CHF |
|--|------|-------|
| Insalata verde Blattsalat | | 9.00 |
| Insalata mista Gemischter Salat | | 11.00 |
| Bruschetta classica con pomodoro fresco, aglio e olio d'oliva Bruschetta mit Tomaten Knoblauch und Olivenöl | 8.00 | 16.00 |
| Insalata di stagione dell'Osteria degli Amici Saisonsalat von der Osteria degli Amici | | 19.00 |
| Sformatino di verza con formaggio, patate, luganighetta e fonduta di Taleggio Wirsingflan mit Käse, Kartoffeln und Schweinswurst, serviert auf Käsesauce | | 21.00 |
| Rotolino di salmone e Prosciutto crudo Pioradoro con schiacciata di avocado al lime e crema di bufala Lachsroulade und Rohschinken Pioradoro mit Büffelmilch und Avocado-Limecrème | | 22.00 |

Gentile ospite,
su richiesta, i nostri collaboratori saranno lieti di informarla in merito agli ingredienti contenuti
nei nostri piatti che possono scatenare allergie o intolleranze.

PRIMI E ZUPPE

CHF

Zuppa del giorno

Tagessuppe

9.00

Minestrone ticinese

Tessiner Gemüsesuppe

9.00

✓ **Gnocchi di patate con crema al radicchio e riduzione al vino rosso** 21.00
Kartoffelgnocchi mit roter Chicorée-Sauce und Rotwein

✓ **Risotto alla zucca e castagne, mantecato al parmigiano e rosmarino** 25.00
Kürbisrisotto mit Kastanien, gewürzt mit Parmesan und Rosmarin

Ravioli alla parmigiana con Prosciutto crudo Pioradoro croccante ed emulsione al basilico

Ravioli mit Aubergine, Tomaten- Ricottafüllung mit knuspriger Rohschinken Pioradoro Garnitur

28.00

Il mugnaio del Mulino del Daniello di Coldrerio ci macina la farina per la nostra polenta!

Polenta con latte

Polenta mit Milch

9.00

Polenta con uova all'occhio di bue

Polenta mit Spiegeleier

15.00

Polenta con Gorgonzola gratinato

Polenta mit Gorgonzola überbacken

18.00

Polenta con formaggio fondente

Polenta mit Schmelzkäse

18.00

SECONDI DELLA TRADIZIONE

| | |
|---|-------|
| Mortadella e fagioli con polenta Mortadellawurst gekocht mit Indianerbohnsensauce und Polenta | 23.00 |
| Usei scapà con polenta Rinds-Fleischvogel mit Polenta | 28.00 |
| Polpo scottato su crema di patate, spaghetti di zucchine e chips al nero di seppia Gebratener Tintenfisch auf Kartoffelcrème, Zuchetti-Spaghetti und schwarze Tintenfisch Chips | 31.00 |
| Brasato di manzo alle verdure con polenta Rindsschmorbraten mit Gemüse und Rotweinbratensauce | 33.00 |
| Ossobuco di vitello con risotto allo zafferano Kalbshaxe mit Safranrisotto | 38.00 |

DALLA GRIGLIA

| | |
|---|-------|
| Puntine di maiale marinate con senape, sale, pepe e vino bianco Spare-Ribs mit Senf, Salz, Pfeffer und Weisswein Marinade | 26.00 |
| Tagliata di manzo su letto di rucola con patate al forno Rindsentrecôte dünn geschnitten, serviert mit Bratkartoffen | 38.00 |
| Costata di fassona dalla griglia (500 gr.) Rib-Eye Steak vom Grill (500 gr.) | 45.00 |

Le Risate più memorabili avvengono sempre in cucina

Provenienza carni, salumi e pesce:

Svizzera: Mortadella, Manzo, Vitello, Maiale, Prosciutto di Piora

Italia: Manzo Fassona

Italia: Polpo zona di Fao 24



Vegetariano / Vegetarisch

I prezzi si intendono in Franchi Svizzeri, IVA 7.7% inclusa

DALLA PROSCIUTTERIA E FORMAGGERIA

| | 1/2 | CHF |
|---|-------|-------|
| <i>Salametto Ticinese</i> Tessiner Salametti | | 8.00 |
|  <i>Formagella Biologica di mucca prodotta con caglio vegetale estratto dal fiore del cardo</i> “ www,fattoriailcardo.ch | | 11.00 |
| <i>Formaggino latte di mucca - capra.</i> Tessiner Frischkäslein Kuh - Ziegenmilch | | 11.00 |
| <i>Zincarlin a porzione</i> Portion Zincarlinkäse | | 11.00 |
| <i>Tagliere di lardo al rosmarino, crostone di pane aromatizzato al miele</i> Bauchspeck mit Rosmarin, Brotcrouton und Honig | 10.00 | 18.00 |
| <i>Prosciutto crudo e cotto</i> “ www,fattoriailcardo.ch | | 22.00 |
| <i>Crudo di Piora, servito con burratina e taralli fatti in casa</i> Rohschinken von Piora serviert mit Burratina und hausgemachten Taralligebäck | | 22.00 |
| <i>Tagliere degli amici con salumi misti, formaggi, giardiniera e mostarda di frutta</i> Gemischter Wurstteller mit Käse, Mixed Pickles und Essigfrüchteconfiture | 19.00 | 28.00 |
| <i>Tagliere di formaggi dell'alpe stagionati con marmellate e miele</i> Käseteller mit reifem Alpkäse, Honig und Senfmarmelade | 19.00 | 28.00 |
| <i>Degustazione di carne secca assortite di manzo, cavallo e cervo servita con giardiniera e Taralli</i> Trockenfleisch Degustation mit Mixed Pickles und Taralligebäck | | 29.00 |

Provenienza salumi

Svizzera: Salametto, Salame, Mortadella, Prosciutto crudo e cotto (Fattortia il Cardo), Prosciutto crudo di Piora, Carne secca di manzo

Canada/Svizzera: Cavallo

Nuova Zelanda/Austria: Cervo - allevamento

Italia: lardo



