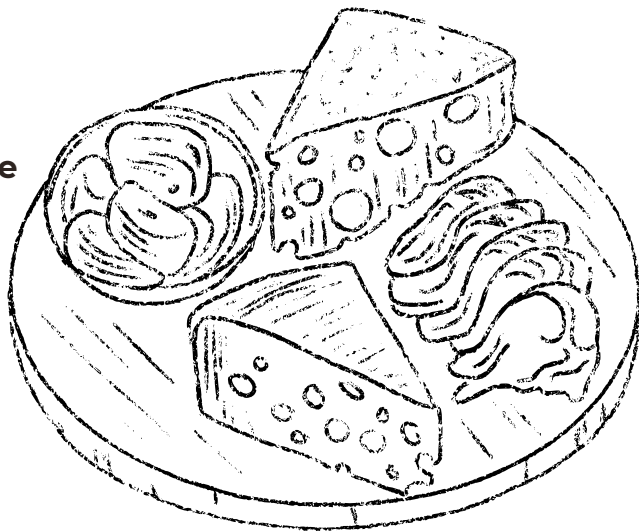


LE NOSTRE INSALATE

Insalata Verde – Foglie fresche di stagione	8.-
Grüner Salat – Frischer Blattsalat der Saison	
Green Salad – Fresh seasonal lettuce	
Salade Verte – Salade fraîche de saison	
Insalata Mista – Verdure fresche e croccanti	10.-
Gemischter Salat – Bunte Mischung frischer Salate	
Mixed Salad – Fresh mixed vegetables and salad	
Salade Mixte – Mélange de salades et légumes frais	
Caprese – Pomodori maturi, mozzarella fresca e basilico	16.-
Caprese – Tomaten mit frischem Mozzarella und Basilikum	
Caprese – Tomatoes with fresh mozzarella and basil	
Caprese – Tomates avec mozzarella fraîche et basilic	
Insalata Fitness – Insalata mista con petto di pollo grigliato	20.-
Fitness Salat – Gemischter Salat mit gegrillter Hähnchenbrust	
Fitness Salad – Mixed salad with grilled chicken breast	
Salade Fitness – Salade mixte avec poitrine de poulet grillée	

ANTIPASTI

Salametto di maiale	9.-
Schweinesalametto	
Pork salami	
Saucisson de porc	
Tagliere di salumeria nostrana	22.-
Hausgemachte Aufschnittplatte	
Local cold-cut board	
Planche de charcuterie locale	
Tagliere misto di formaggi dell'alpe	16.-
Gemischte Alpkäseplatte	
Mixed alpine cheese board	
Plateau de fromages d'alpage	
Formaggino di mucca fresco	9.-
Frischer Kuhkäse	
Fresh cow's cheese	
Fromage frais de vache	
Minestrone di verdure	14.-
Gemüseminestrone	
Vegetable minestrone	
Minestrone de légumes	



PRIMI PIATTI

PASTA E FAGIOLI ALLA VECCHIA MANIERA, SERVITA IN UNA PAGNOTTA RUSTICA 18.-

Pasta und Bohnen – Nach alter Tradition im rustikalen Brot serviert
Traditional Pasta and Beans – Slow cooked and served in rustic bread
Pâtes et haricots – Cuits à l'ancienne et servis dans un pain rustique

LASAGNETTA CON VERDURE DI STAGIONE 20.-

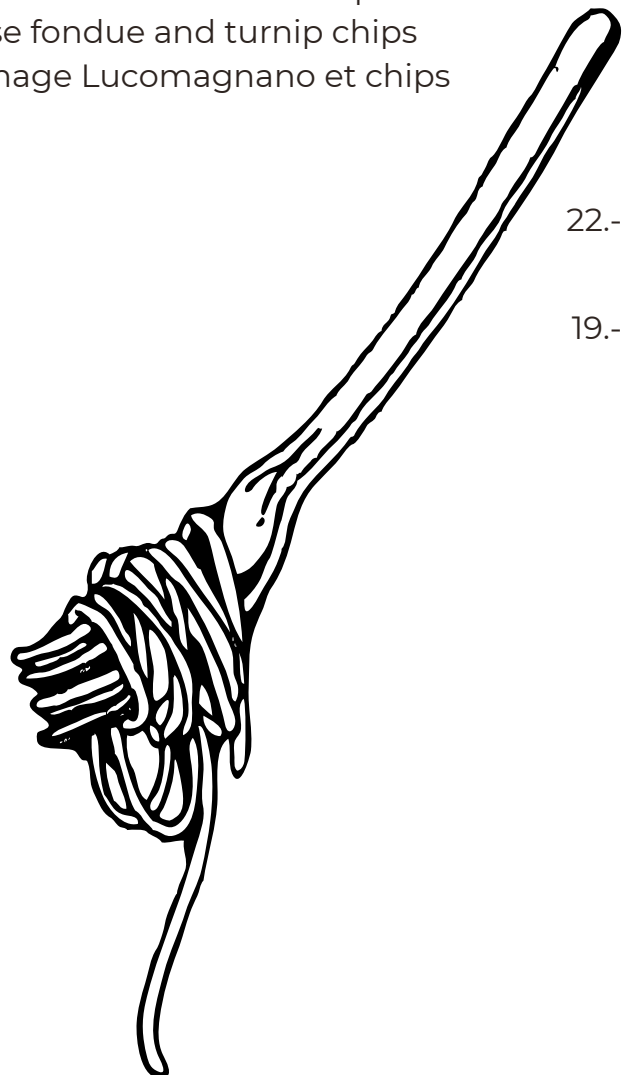
Lasagne mit saisonalem Gemüse
Lasagna with seasonal vegetables
Lasagnes aux légumes de saison

GNOCCHI ALLA BARBABIETOLA CON FONDUTA DI LUCOMAGNO E CHIPS DI RAPA 22.-

Rote-Bete-Gnocchi mit Lucomagnano-Käsefondue und Rübenchips
Beetroot gnocchi with Lucomagnano cheese fondue and turnip chips
Gnocchis à la betterave avec fondue de fromage Lucomagnano et chips de navet

SPAGHETTI ALLA CARBONARA 22.-

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE 19.-



SECONDI PIATTI

POLLO AL CESTELLO CON SALSA DELLA NONNA MARIANNE	29.-
Hähnchen im Körbchen mit der Sauce von Nonna Marianne Basket fried chicken with Nonna Marianne's sauce Poulet au panier avec la sauce de Nonna Marianne	
CORDON BLEU DI MAIALE CON FORMAGGIO DELL'ALPE	35.-
Cordon Bleu vom Schwein mit Alpenkäse Pork cordon bleu filled with Alpine cheese Cordon bleu de porc au fromage des Alpes	
BISTECCA DI MANZO AL BURRO E CIPOLLE	20.-
Rindssteak mit Butter und Zwiebeln Beef steak with butter and onions Steak de bœuf au beurre et aux oignons	
ORECCHIA D'ELEFANTE - GRANDE IMPANATA CROCCANTE	30.-
Schweins-Elefantenoher – Großes paniertes Schnitzel Pork "Elephant Ear" schnitzel Escalope de porc « oreille d'éléphant »	
FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA	45.-
Rinderfilet vom Grill Grilled beef fillet Filet de bœuf grillé	
RELAIS BURGER	33.-
Hausgemachter Rindfleischburger Homemade beef burger Burger maison au bœuf	



CONTORNI

Patatine fritte	5.-
Riso bianco al vapore	5.-
Piatto di verdure miste	7.-

Tutti i secondi piatti vengono serviti compresi del nostro contorno del giorno.

LE NOSTRE PIZZE

Marinara

pomodoro, origano, aglio

12.-

Margherita

pomodoro, mozzarella

13.-

Prosciutto

pomodoro, mozzarella, prosciutto

15.-

Prosciutto e Funghi

pomodoro, mozzarella, prosciutto e funghi

17.-

Golosa

pomodoro, mozzarella, prosciutto, mascarpone

17.-

Gorgolotta

pomodoro, mozzarella, prosciutto e gorgonzola

18.-

Calzone

pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, uovo fresco

19.-

4 Stagioni

pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi e olive

19.-

Napoli

pomodoro, mozzarella, acciughe

16.-

Diavola

pomodoro, mozzarella, salame piccante, olive

16.-

Vegetariana

pomodoro, mozzarella, verdure miste

19.-

Tonno e Cipolle

pomodoro, mozzarella, tonno e cipolle

18.-

Ticinese

pomodoro, mozzarella, luganighetta, cipolle, patate arrosto

20.-

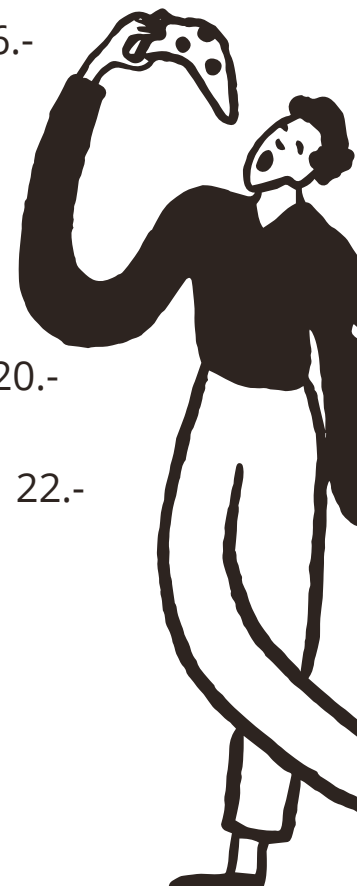
Regina

pomodoro, mozzarella, bufala, rucola parmigiano, pomodorini

22.-

Supplementi a partire da Fr. -.50 a Fr. 5.--

Riduzione pizza piccola Fr. 2.—



PIZZE BIANCHE

4 formaggi

formaggi della Valle misti, gorgonzola

19.-

Olivone

mozzarella, büscion di mucca, prosciutto crudo

22.-

Boscaiola

mozzarella, porcini, formaggio della Valle

21.-

Sfilatino Relais

mozzarella di bufala, prosciutto crudo, rucola, pomodorini, grana

22.-

Fornarina al rosmarino

condita con olio, sale e rosmarino

11.-

MERCOLEDÌ... PIZZA NON STOP!

dalle 12:00 alle 21:30 il nostro forno è acceso per voi!

I menu di mezzogiorno

Insalata e Pizza 18.—

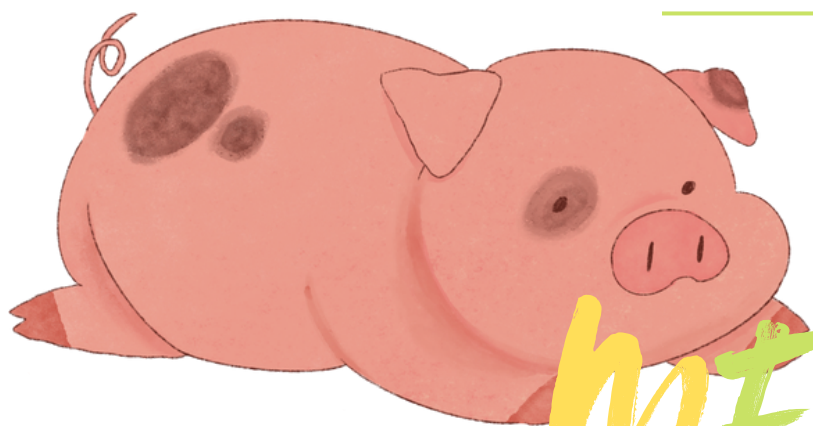
Insalata e Pasta al forno 18.—

E dalle 18:30... **GIROPIZZA**

Giro Pizza adulti 23.—

Giro Pizza bambini 15.—





MENU

Pasta corta o Gnocchi
al pomodoro / al burro

Fr. 9.—

~

Straccetti di pollo impanati
con patatine fritte

Fr. 12.—

