IL PINO
RESTAURANT

# À LA CARTE

## ANTIPASTI FREDDI

### INSALATA MISTA

Insalata a foglie, Barbabietole, Daikon, Cetriolo, Carote, Pomodorini, Semi

Blattsalat, rote Beete, Rettich, Gurke, Karotten, Kirschtomaten, Samen

13.50

### RAVIOLI DI BARBABIETOLA AL CAPRINO RONCHESE

Ravioli di barbabietola ripieni alla mousse di caprino, noci e miele

Rote Beete Ravioli, gefüllt mit Mousse vom Ziegenkäse, Nüsse, Honig

24.50

### TARTARE DI MANZO

Tartare di filetto di Manzo, uovo di quaglia, pane Vallemaggia

Rinderfilet-Tartar, Wachtelei, Vallemaggia brot

80 gr – 29.-

160 gr – 42.-

## ANTIPASTI CALDI

### GAMBERONI AL BRANDY

Gamberoni, Salsa al Brandy, Bisque, Pomodorini, Aglio, Peperoncino,

crostone di pane Maggia

Riesengarnelen, Brandysauce, Bisque, Kirschtomaten, Knoblauch, Chili,

Maggiabrot getostet

29.-

### COZZE E VONGOLE "À MODA DE AVEIRO-PORTUGAL"

Cozze e vongole, Salsa al Burro e Vino "Verde", Lime, Coriandolo

Miesmuscheln und Vongole, Butter und Weissweinsauce, Limette, Koriander

28.50

### ZUPPA O CREMA DEL GIORNO

Preparata con i migliori ingredienti di stagione

Tagessuppe, frisch zubereitet mit den besten saisonalen Zutaten

15.-

## PRIMI DI PASTA FRESCA

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE

Tagliatelle, Manzo, Maiale, Verdure, Pomodoro

Tagliatelle, Rind, Schwein, Gemüse, Tomaten

26.-

SPAGHETTI AI 3 POMODORI

Spaghetti, Salsa al Pomodoro fatta in casa, pomodorini freschi, Basilico fresco

Spaghetti, Hausgemachte Tomatensauce, frische Cherrytomaten, frischer Basilikum

21.50.-

TAGLIOLINI ALL`ASTICE

Tagliolini, Astice, Pomodorini, Olio al Basilico

Tagliolini, Hummer, Kirschtomaten, Basilikumöl

38.- / 46.-

RISOTTO DEL MESE

RISOTTO DES MONATS

32.-

## SECONDI

BACCALÀ GRATINATO

Filetto di Baccalà gratinato, mousse profumata all`aglio, crema di peperoni rossi arrostiti e patate saltate

Gratiniertes Kabeljaufilet, Knoblauchmousse, geröstete Paprikacreme und sautierte Kartoffeln

36.-

FILETTO DI AGNELLO

Filetto di Agnello, salsa al Merlot rosso, Pepe della Vallemaggia,

Patate al Rosmarino, Verdure del Mercato

Lammfilet, tessiner Merlotsauce, Vallemaggia Pfeffer,

Rosmarinkartoffeln, Marktgemüse

46.-

BRASATO DI MANZO

Carne di Manzo brasata, Polenta Ticinese, Verdure

Sauerbraten von Rindfleisch, Tessiner Polenta, Gemüse

39.-

FILETTO DI "BLACK ANGUS"

Filetto di Manzo, Lingotto di Patate, Verdure del Mercato,

Salsa al Pepe verde o "Cafè de Paris"

Rinderfilet Black Angus, Kartoffelbarren, Markt Gemüse,

grüne Pfeffersauce oder "Cafè de Paris"

LADY CUT 160 gr _ 44.-

CLASSICO 220 gr _ 54.-

CARTA STAGIONALE

SAISONKARTE

## ANTIPASTI

"FOIE GRAS"

Terrina di "Foie Gras", toast di pane Brioche, gel al Porto, Chutney

"Foie Gras" Terrine, Brioche-Toast, Portweingel, Chutney

32.- **1 dl di vino dolce / süsswein 14.-**

MERLUZZO CROCCANTE

Crocchette di Merluzzo e erbette, chutney di pomodoro, insalatina di stagione

Dorsch—Kräuter—Kroketten, Tomaten—Chutney, saisonaler Salat

19.50

POLPO ALLA " FEIRA "

Polpo tiepido, Patate, Olio di Oliva, Paprica

Warmer Oktopus, Kartoffeln, Olivenöl, Paprika

29.-

## PRIMI

GNOCCHI DI CASTAGNE

Gnocchi di castagne fatti in casa, Duetto di Zucca, fonduta di Gorgonzola,

Amaretti sbriciolati, Castagne caramellate

Hausgemachte Kastaniengnocchi, Kürbisvariante, Gorgonzolafondue, Amaretti

30.-

MOITIE MOITIE

Fonduta di formaggio Ticinese, cubetti di pane

Käsefondue aus dem Tessin, Brotwürfel

28.- PP (Min. 2 Persone)

## SECONDI

LOMBATINA DI CAPRIOLO

Capriolo con salsa ginepro, contorni di stagione

(spätzli, cavolini di bruxelles, cavolo rosso, castagne caramellate, marmellata, frutta)

Stück von Rehrücken mit Wacholderbeerensauce, saisonale Beilagen

(Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, karamellisierte Kastanien, Preiselbeeren, Obst)

52.-

OSSOBUCO

Ossobuco di Vitello, Risotto Zafferano

Kalbshaxe, Safranrisotto

44.-

## DESSERT

CASTAGNE AL KIRSCH

Mousse di Castagne aromatizzata al Kirsch, uva Americana, Meringa, gelato alla vaniglia

Kastanienmousse aromatisiert mit Kirsch, “Americana“ Traube, Meringue, Vanilleeis

16.-

## DOLCI / DESSERT

PANNA COTTA

Con salsa ai Frutti di Bosco

Mit Beerensauce

9.-

COMPOSIZIONE DI TIRAMISÙ

Tiramisù al caffè e Baileys

Tiramisu Variation, Kaffee und Baileys

13.-

CREMA CATALANA

Gebrante Creme

12.50

MOUSSE AL TOBLERONE

Toblerone Mousse

13.50

CHEESECAKE

Cheesecake di Philadelphia, marmellata di Frutti di Bosco e Bacche

Philadelphia Cheesecake, Beerenmarmelade, Waldbeeren

14.-

ANANAS

Carpaccio di Ananas aromatizzato al Rum, Sorbetto ai Lamponi

Ananas-Carpaccio mi Rum, Himbeersorbet

14.50

ADMIRAL

Sorbetto al Limone con la Vodka

Lemon Sorbet mit Vodka

10.50

NORMANDIA

Sorbetto alle Mele con Calvados

Apfel Sorbet mit Calvados

10.50

TICINO

Sorbetto all`uva con Grappa Ticinese

Trauben Sorbet mit Tessiner Grappa

10.50

GELATI MÖVENPICK

Cioccolato, Vaniglia, Espresso crocante, Doppia crema & meringa, Noci caramellate

Schokolade, Vanille, Expresso croquant, Doppelrahm & Meringhe, Maple Walnuss

SORBETTI

Limone, Mela, Lampone, Uva

Zitrone, Afpel, Himbeer, Traube

**3.90 p. pallina / p. Stück**

**Cari Ospiti,**

**In caso di allergie e/o intolleranze siete pregati di rivolgervi al personale di servizio.**

**Bei Allergien und/oder Unverträglichkeiten informieren Sie bitte unser Servicepersonal.**