



IL PINO
RESTAURANT

À LA CARTE

ANTIPASTI FREDDI

INSALATA MISTA

Insalata a foglie, Barbabietole, Ravanelli, Cetrioli, Carote, Pomodorini, Semi
Blattsalat, rote Beete, Radieschen, Gurken, Karotten, Cherrytomaten, Samen

14.50

CAPRINO DI M.TE CALZO – RONCO S/ASCONA

Barbabietola ripiena con mousse di caprino nostrano, noci e miele

Rote Beete gefüllt mit Ziegenkäse-Mousse, Nüssen und Honig

24.50

TARTARE DI MANZO

Tartare di filetto di Manzo, uovo di quaglia, maionese alla senape, pane Vallemaggia

Rinderfilet-Tartar, Wachtelei, Senfmayonnaise, Vallemaggia brot

80 gr – 29.-

160 gr - 44.-



ANTIPASTI CALDI

GAMBERONI

Gamberoni dorati alla piastra, burro profumato all'arancia, bisque di crostacei,
basilico thailandese

Gegrillte Garnelen, Orangenbutter, Meeresfrüchtbisque, Thai-Basilikum

29.- / 44.-

ZAMBURIÑAS

Canestrelli alla piastra con Mugner di Aglio Nero

Warme Kammuscheln nach spanischer Art mit mildem schwarzem Knoblauch

24.-

POLPO ALLA FEIRA

Polpo tiepido, patate, maionese alla paprika, Olio di Oliva

Warmer Oktopus, Kartoffeln, Paprika-Mayonese, Olivenöl

29.- / 39.-

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 fresche, Manzo, Maiale, Verdure, Pomodoro

Frische Tagliatelle, Rind, Schwein, Gemüse, Tomaten

26.-

SPAGHETTI AI 3 POMODORI

Spaghetti freschi, salsa al pomodoro fatta in casa, pomodorini, basilico fresco

Frische Spaghetti, Hausgemachte Tomatensauce, Cherrytomaten, frischer Basilikum

24.-

TAGLIOLINI ALL`ASTICE

Tagliolini al nero di seppia, Astice, Pomodorini, Olio al Prezzemolo

Schwarze Tagliolini, Hummer, Kirschtomaten, Petersilienöl

38.- / 46.-

RISOTTO DELLO CHEF

Risotto del giorno con ingredienti locali e freschi di stagione

Tagesrisotto mit lokalen und frischen Zutaten der Saison

32.-



SECONDI

MERLUZZO GRATINATO

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

Gratiniertes Kabeljaufilet, Knoblauchmousse, geröstete Paprikacreme und Kartoffeln

39.-

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

Braten von Rindfleisch, Tessiner Polenta, Gemüse

39.-

FILETTO DI "BLACK ANGUS"

Filetto di Manzo, Lingotto di patate, verdure del mercato

Salsa al Pepe Verde o "Café de Paris"

Rinderfilet Black Angus, Kartoffelbarren, Marktgemüse,

grüne Pfeffersauce oder "Café de Paris"

LADY CUT 160 gr _46.-

CLASSICO 220 gr _56.-