

# Menu



## Sapore locale

### Antipasti

<b>L'orto nel piatto</b> Salat aus unserem Gemüsegarten, je nach Jahreszeit	 	14.00
<b>Gazpacho fiorito</b> Kalte Tomaten-Rotebete-Gurkensuppe	 	19.00
<b>L'uovo affogato</b> Bei 62°C gegartes Ei mit Kartoffelschaum, sautierter Mangold mit Valle Maggia Pfeffer		19.00
<b>Selezione di salumi</b> Tessiner Aufschnitt der Fleischerei «Del Pin» Mendrisio		20.00
<b>Selezione di formaggi</b> Auswahl von lokalem Käse in unserem Keller gereift		20.00
<b>La caprese del Bigatt</b> Mozzarella aus der Latteria del Borgo, Tessiner Tomaten "ProSpecieRara", Rucola und Wildkräutern		21.00
<b>Affumicato del Ceresio</b> Geräuchertes Ceresio-Fischilet 'Giorgio Valli', Joghurtcreme, Kartoffeln, Minze		23.00
<b>La Battuta</b> Schweizer Rindstartar (90gr), kleine Salat, neue Kartoffeln und Sbrinz-Chips		26.00

### Primi

<b>Crema di verdure</b> Gemüsecreme aus unserem Garten, Schwarzem Reis mit Olivenöl	 	16.00
<b>Gnocchi del Bigatt</b> Kartoffelgnocchi, gewürfelte Auberginen, Datterini-Tomaten, Basilikum		23.00
<b>Risotto rosso</b> Tomatenrisotto mit Straciatella-Käse aus der Latteria del Borgo		23.00
<b>Le Tagliatelle "sporche"</b> Kastanienbandnudeln mit fleischsauce aus Tessinerbratwurst, Käse der Alpe Camadra und Melisse		24.00

## Piatti principali

<b>Seitan d'estate</b> In Tamari sauce mariniertes Seitan, Zucchini, Kartoffeln, Bigatt-Essig Zwiebel		<b>30.00</b>
<b>Fracosta laccata</b> Zwischenrippenstück vom Schweizer Rind 72 Stunden bei niedriger Temperatur gegart, glasiert mit BBQ Sauce, Kartoffeln und Gemüse der Saison		<b>37.00</b>
<b>Pesce del Ceresio</b> Fisch aus dem Luganersee in der Kartoffelkruste gegart, Gemüse der Saison		<b>37.00</b>
<b>La Battuta</b> Schweizer Rindstartar (180gr), kleiner Salat, neue Kartoffeln und Sbrinz-Chips		<b>38.00</b>
<b>Faraona della Ciossa</b> Perlhuhn Brust vom Bauernhof La Ciossa, Quendel, Kartoffeln und Gemüse der Saison		<b>39.00</b>
<b>Dessert</b>		
<b>Crema di albicocca</b> Aprikosencreme, süßer Ricotta, hausgemachtes Brioche, Bondola-Reduktion		<b>12.00</b>
<b>Tortino al cioccolato</b> Veganer Schokoladenkuchen, Erdbeercoulis, frische Minze	 	<b>11.00</b>
<b>Panna cotta al caffè</b> "Masaba White" Kaffee-Panna-Cotta, Haselnuss-Crunch		<b>11.00</b>
<b>Eiscreme und Sorbet, je nach Angebot unseres Küchenchefs</b>		<b>6.00</b>
<b>Kindermenu:</b> Unser Küchenchef hat immer gute Ideen und tolle Vorschläge {CHF 10.00 / 14.00}		

 Vegan /  Glutenfreie Lebensmittel /  Presidio Slow Food

Bitte wenden Sie sich an unser Servicepersonal falls Sie an  
Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien leiden  
Fleisch- und Fischgerichte auf der Karte sind aus Schweizer Herkunft

# Menu



## Degustazione

### Willkommen aus der Locanda

#### Gazpacho fiorito

Kalte Tomaten, Rote-Bete-Gurkensuppe



#### Risotto rosso

Tomatenrisotto mit Stracciatella-Käse aus der Latteria del Borgo



#### Fracosta laccata

Zwischenrippenstück vom Schweizer Rind 72 Stunden bei niedriger Temperatur gegart, glasiert mit BBQ Sauce, Kartoffeln und Gemüse der Saison



#### Tortino al cioccolato

Veganer Schokoladenkuchen, Erdbeercoulis, frische Minze



**69.00 chf**

*Unser Sommelier empfiehlt gerne eine Weinbegleitung dazu*

**29.00**