

altulipano bianco

A LA CARTE MENÙ



LO CHEF CONSIGLIA

ANTIPASTI

Caponata di melanzane, caprino alle erbe e pane pergamena

Auberginen-Caponata, Ziegenkäse mit kräutern und guttiau Brot

Cape d'aubergines, du pain guttiau

Eggplant caponata and guttiau bread



(1a, 7a, 9a)

CHF 19.00

Uovo pochet, asparago saltato, cappuccino di patate

Pochet-Ei, sautierter spargel und kartofeln cappuccino

Oeuf poché, asperges sautées et cappuccino de pommes de terre

Poached egg, sautéed asparagus and potatoes cappuccino



(5a, 7a, 9b)

CHF 28.00

Cannolo di polenta, gambero rosso, wakame, gel di mango

Polenta-cannoli, Rote Garnelen, Wakame, Mango gel

Cannolo de polenta, crevettes rouges, wakame et gel de mangue

Cannolo of polenta, red shrimp, wakame and mango gel

(4a, 1b, 6b)

CHF 34.00

Polpo scottato al timo, stracciatella e puntarelle

Gebratener Oktopus mit Thymian, Stracciatella und Puntarelle

Poulpe grille au thym, stracciatella et puntarelle

Seared Octopus whit thyme, stracciatella and puntarelle

(3a, 7a, 9b)

CHF 32.00

PRIMI PIATTI

Pappardelle al ragù di costine

Pappardelle mit Rippenragù
Pappardelle à la sauce cotelée
Pappardelle whit rib ragout

(1a,9a)

CHF 29.00

Raviolo asparagi, scamorza e guanciale

Raviolo mit Spargel, Scamorza und Speck
Raviolo, asperges, scamorza e lardons
Raviolo whit asparagus, scamorza and bacon

(1a,3a)

CHF 30.00

Risotto carnaroli fiori di zucca, aglio nero, lampone disidratato, crudo di scampo

Carnaroli-Risotto mit Kürbisblüten, schwarzer Knoblauch,
dehydrierte Himbeere, roher Scamp
Risotto carnaroli, fleurs de citrouille, ail noir, framboise dèshydratée, scamp crue
Carnaroli risotto, pumpkin flowers, black garlic, dehydrated raspberry and raw, Norway lobster

(1a, 7a, 2b)

CHF 32.00

Spaghettone quadrato ai ricci di mare, crema di pistacchio e bottarga

Quadratische Spaghettone mit Seegeln, Pistaziencreme und Bottarga
Spaghettone carré aux oursins, crème de pistache et bottarga
Square spaghettone whit sea urchins, pistachio cream and bottarga

(1a,4a, 8a)

CHF 36.00

SECONDI PIATTI

Branzino all'Eoliana, cipolla rossa di Tropea pomodorini, capperi, olive taggiasche

Wolfsbarsch, rote Tropea-Zwiebel, Cherry Tomaten, Kapern, Taggiasca-Oliven
Bar à l'éolienne, oignon rouge de Tropea, tomates cerises, caprès et olives taggiasca
Aeolian Sea bass, Tropea red onion, cherry tomatoes, capers and taggiasca olives

(4a, 9b)

CHF 40.00

Tagliata di tonno, hummus di fave, pomodorini confit, crumble di olive taggiasche

Geschnittener Thunfisch, Hummus aus Roboben, Tomatenconfit, Crumble aus Taggiasche-Oliven
Tranche de thon, hummus de fave, tomates confites, crumble d'olives taggiasca
Sliced Tuna fish, bean hummus, confit tomatoes, taggiasca olive crumble

(4a,7b)

CHF 40.00

Pancia di maialino laccato agli agrumi, agretti, cremoso di patate dolci

Zitrusfrüchte lackierter Ferkelbauch, Agretti, Cremige Sübkartoffel
Poitrine de porcelet laqué aux agrumes, agretti, crémeux de pomme de terre douces
Citrus lacquered pig belly, agretti, creamy sweet potatoes

(1b, 6b, 7b, 9b, 12b)

CHF 38.00

Rib-eye di vitello, spugnone, asparagi e patate gratinate

Rib-eye von Kalbfleisch, Smoncheln, Spargel und gratinierten Kartoffeln
Rib-eye de veau, de morignoles, d'asperges et de pomme de terre gratinées
Rib-eye of veal, morels, asparagus and au gratin potatoes

(7a, 7b, 9b)

CHF 40.00

I NOSTRI CLASSICI

ANTIPASTI

**Tris di carpaccio all' olio evo e limone
(polpo, salmone, pesce spada affumicati)**

Dreierlei Carpaccio (Oktopus, Lachs geräucherter Schwertfisch) mit Evo-öl und Zitrone
Trio de carpaccio (poulpe, saumon, espadon fumés) à l'huile evo et citron
Tris of raw fish (octopus, salmon, smoked sword fish) with olive oil and lemon

(2a ,4a ,14b)

CHF 24.00/ 30.00

Insalata tiepida di polpo, patate e rucola

Warmer Tintenfisch Salat, Kartoffeln und Rucola
Salade de poulpe, pommes de terre et roquette salade
Octopus salad with potatoes and rocket salad

(4a,7a,14a)

CHF 22.00/ 28.00

Prosciutto crudo San Daniele con focaccia calda, zucchine e mozzarella fiordilatte

Rohschinken San Daniele mit heisse Focaccia, Zucchini e Mozzarella Fiordilatte
Jambon cru San Daniele avec focaccia chaude, courgette et mozzarella fiordilatte
San Daniele Ham with focaccia bread, zucchini and fiordilatte mozzarella

(1a,7a)

CHF 22.00/28.00

Tagliere di salumi e formaggi nostrani con le sue confetture

Wurst und Käse Platte aus der Region mit Marmelade
Assiette de charcuterie et fromage tessinois avec ces confitures
Board of cured meat and cheese with marmalade

(7a,12b)

CHF 24.00/32.00

Insalata verde / Grüner Salat / Salade verte / Green salad



CHF 9.00

**Insalata Mista / Gemischter Salat /
Salade mêlée / Mixed salad**



CHF 11.00

Insalata di rucola e scaglie di parmigiano

Rucola Salat und Parmesansplitter
Salade de roquette et copeaux de parmesan
Rocket salad and shaved parmesan cheese



(7a)

CHF 13.50

PRIMI PIATTI

Linguine allo scoglio (molluschi e crostacei)

Linguine allo scoglio (Muscheln und Krebstiere)
Linguine allo scoglio (mollusques et crustacés)
Linguine pasta with seafood (molluscs and shell fish)

(1a,2a,4a 14a)

CHF 29.00

Spaghettone alle vongole veraci

Spaghettone mit Venus Muscheln
Spaghettone aux palourdes
Spaghettone with clams

(1a,2a,14a)

CHF 26.00

Spaghetti alla carbonara

Spaghetti Carbonara (Eier, Speck und Parmesan)
Spaghetti Carbonara (jaune d'œuf, lardons et parmesan)
Spaghetti with (egg yolk, Bacon and parmesan Cheese)

(1a,3a)

CHF 24.00

Tagliolini al coulisse di pomodoro e basilico

Tagliolini mit einer feinen hausgemachten Tomatensauce
Spaghetti avec sauce tomate frais
Tagliolini with freshly made tomato sauce



(1a, 3a,)

CHF 20.50

Tagliatelle alla bolognese

Teigwaren mit einer würzigen Fleischsauce
Tagliatelle avec sauce bolognaise (viande)
Tagliatelle with meat sauce

(1a,3a,9a)

CHF 24.00

SECONDI PIATTI

Filetti di pesce persico al burro e salvia, con riso pilaf

Egli Filets in Schaumiger Butter mit Butter und Salbei
Filets de Perche au beurre et sauge
Filets of Perch with butter and sage

(1a, 4a,7a)

CHF 36.00

Fritto misto di Mare con Tempura di verdura

Gemischte frittierte Meeresfrüchte mit Gemüse Tempura
Frit mixte de mer avec tempura de legumes
Deep fried seafood with tempura vegetables

(1a,2a,4a,14a)

CHF 38.00

Grigliata mista di mare (minimo 2 persone)

Gemischte grillierte Meeresfisch (mindestens 2 Personen)
Grillade mixte de mer (minimum 2 personnes)
Grilled mix seafood (least 2 people)

(2a,4a,14a)

CHF 50.00
a persona

Viennese di vitello, rucola, pomodorini, scaglie di parmigiano e aceto balsamico

Kalbschnitzel, Rucola, Cherry Tomaten, Parmesansplitter, Balsamico Essig
Cotolette de veau à la milanaise, roquette, tomates cerises, copeaux de parmesan et vinaigre balsamique
Milanese veal escalopes, rocket salad, cherry tomatoes, shaved parmesan and balsamic vinegar

(1a,3a)

CHF 40.00

Filetto di manzo alla griglia (200gr) patate saltate e verdura grigliate

Grillierte Rindsfilet
Filet de boeuf grillé
Grilled fillet of beef

CHF 48.00

Contorni / Beilagen / Garnitures / Side dishes:

Patate, Riso, Risotto, Pasta, Legumi del giorno

Kartoffeln, Reis, Risotto, Teigwaren, Tagesgemüse
Pommes de terre, riz, risotto, pâte, légumes du jour
Potatoes, rice, risotti, pasta and today's vegetables

PROVENIENZA DEI PRODOTTI:

SALUMI	SVIZZERA / ITALIA / SPAGNA
CARNE	SVIZZERA / ITALIA / ARGENTINA
PESCE	NORVEGIA / CANADA / MAR CANTABRICO / SPAGNA / ARGENTINA / GRECIA / ITALIA
VERDURA / FRUTTA	SVIZZERA / ITALIA / SPAGNA
UOVA	SVIZZERA / ITALIA
LATTICINI / FORMAGGI	SVIZZERA / ITALIA / INGHILTERRA / OLANDA / SPAGNA
FARINE	SVIZZERA / ITALIA / CANADA
OLIO	ITALIA
MIELE	SVIZZERA

SOSTANZE CHE POTREBBERO PROVOCARE ALLERGIE O ALTRE REAZIONI INDESIDERATE:

Contiene Contient Enthält Contains		Può contenere Peut contenir Es kann enthalten May contain		Contiene Contient Enthält Contains		Può contenere Peut contenir Es kann enthalten May contain	
1a	Cereali, Glutine, Céréales, Gluten Glutenhaltiges Getreide, Cereals, Gluten	1b	Cereali, Glutine, Céréales, Gluten Glutenhaltiges Getreide, Cereals, Gluten	8a	Frutta a guscio, Noci, Fruits à coque dure, Noix Hartschalenobst, Nüsse, Tree Nuts, Nuts	8b	Frutta a guscio, Noci, Fruits à coque dure, Noix Hartschalenobst, Nüsse, Tree Nuts, Nuts
2a	Crostacei, Crustacés, Krebstiere, Crustacea	2b	Crostacei, Crustacés, Krebstiere, Crustacea	9a	Sedano, Céleri, Sellerie, Celery	9b	Sedano, Céleri, Sellerie, Celery
3a	Uova, Oeufs, Eier, Eggs	3b	Uova, Oeufs, Eier, Eggs	10a	Senape, Moutarde, Senf, Mustard	10b	Senape, Moutarde, Senf, Mustard
4a	Pesce, Poissons, Fische, Fish	4b	Pesce, Poissons, Fische, Fish	11a	Sesamo, Sésame, Sesamesamen, Sesame seeds	11b	Sesamo, Sésame, Sesamesamen, Sesame seeds
5a	Arachidi, Arachides, Erdnüsse, Peanuts	5b	Arachidi, Arachides, Erdnüsse, Peanuts	12a	Anidride solforosa, solfiti ¹ Anhydride sulfureux, sulfites ¹ Schwefeldioxid, Sulfite ¹ Sulfur dioxide, Sulfites ¹	12b	Anidride solforosa, solfiti ¹ Anhydride sulfureux, sulfites ¹ Schwefeldioxid, Sulfite ¹ Sulfur dioxide, Sulfites ¹
6a	Soia, Soja, Sojabohnen, Soy	6b	Soia, Soja, Sojabohnen, Soy	13a	Lupini, Lupins, Lupinen, Lupines	13b	Lupini, Lupins, Lupinen, Lupines
7a	Latte, lattosio Lait, lactose Milch, Laktose Milk, Lactose	7b	Latte, lattosio Lait, lactose Milch, Laktose Milk, Lactose	14a	Molluschi, Mollusques Weichtiere, Mollusks	14b	Molluschi, Mollusques Weichtiere, Mollusks

¹ [>10 mg/kg >10 mg/l SO₂]

¹ [>10 mg/kg >10 mg/l SO₂]

¹ [>10 mg/kg >10 mg/l SO₂]

¹ [>10 mg/kg >10 mg/l SO₂]

Gradita la riservazione
Reservierung erwünscht

