

Antipasti – Vorspeise

Insalata in foglie <i>Blattsalat</i>	Chf. 8.—
Insalata mista <i>Gemischter Salat</i>	Chf. 12.—
Salmone marinato con panna acida, all'erba cipollina <i>Marinierter Lachs mit Schnittlauch-Sauerrahm</i>	Chf. 23.—
Tartar di manzo alla piemontese con capperi, acciughe e senape in grani <i>Tartar vom Rind nach piemontesischer Art mit Kapern, Anchovis und Senfkörnern</i>	100gr. Chf. 23.— 200gr. Chf. 42.—
Carpaccio di cervo marinato, con fichi, mele e noci in conserva <i>Mariniertes Carpaccio vom Hirsch mit eingelegten Feigen, Äpfeln und Walnüsse Schwarz im Glass</i>	Chf. 25.—
Tris di bruschette „Castagneto“ <i>Tris „Castagneto“ Bruschettas</i>	Chf. 17.—
Hummus di ceci alla barbabietola, con zucca, cardoncelli marinati, melograno e cracker alla canapa <i>Rote-Bete-Kichererbsen-Hummus mit Kürbis, marinierter Cardoncello Pilz, Granatapfel und Hanfcrackern</i>	Chf. 18.—

Primi – Erste Gerichte

Risotto „Al Castagneto“ con porcini secchi e porri stufati <i>Hausrisotto "Al Castagneto" mit getrockneten Steinpilzen und gedünstetem Lauch</i>	Chf. 26.—
Risotto allo zafferano mantecato al „Blu“ della Valle Maggia <i>Safranrisotto mit Blauschimmelkäse aus dem Maggiatal aufgeschlagen</i>	Chf. 25.—
Gnocchi di patate fatti in casa con salsa alla zucca e Porcini <i>Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Kürbis und Steinpilzsauce</i>	Chf. 26.—
Tagliatelle all’uovo artigianali, con ragù di luganighetta Ticinese <i>Handgemachte Eiernudeln mit Tessiner Luganighetta-Ragout</i>	Chf. 24.—
Crema di zucca con semi e olio di zucca <i>Kürbiscreme, mit Kernen und Kürbisöl</i>	Chf. 13.—

Polenta con....

Funghi porcini trifolati <i>Gebratene Steinpilze</i>	Chf. 27.—
Formaggio erborinato della Valle Maggia <i>Blauschimmelkäse aus dem Maggiatal</i>	Chf. 23.—
Coscia di lepre brasata, cotta a bassa temperatura con uvetta alla grappa <i>Geschmorte Hasenkeule bei niedriger Temperatur gekocht, mit Grappa-Sultaninen</i>	Chf. 38.—
Brasato di manzo cotto a bassa temperatura al Merlot del Ticino <i>Geschmortes Rindfleisch bei niedriger Temperatur gekocht, mit Tessiner Merlot</i>	Chf. 39.—

Secondi di Carne – Hauptgerichte aus Fleisch

Sella di Capriolo „Castagneto“ doppio servizio, con contorni classici e contorni alla moda dello Chef <i>„Al Castagneto“ Rehrücken im Doppelservice mit Beilagen Klassiker und Beilagen nach Art des Chefs</i>	Chf. 72.— p.p.
Filetto di manzo salsa „Caffè de Paris“ (200 grammi) <i>Rinderfilet mit "Café de Paris" Sauce</i>	Chf. 52.—
Cordon bleu di vitello “Castagneto” (300 grammi) <i>Kalbs-Cordon Bleu “Castagneto”</i>	Chf. 43.—
Medaglioni di capriolo con la sua salsa, cavoletti di Bruxelles cavoli rossi, spätzli, Castagne glassate e mela <i>Rehmedaillons mit Sauce, Rosenkohl, Rotkohl, Spätzli, glasierte Kastanien und Apfel</i>	Chf. 54.—
Costine di cinghiale cotte a bassa temperatura, cavoletti di Bruxelles cavoli rossi, spätzli <i>Wildschwein-Rippchen bei niedriger Temperatur gekocht mit Rosenkohl, Rotkohl, Spätzli</i>	Chf. 34.—
Sformato di verza e castagne con zucca, uva confit e porcini alla panna <i>Wirsing-Kastanien-Torte mit Kürbis, konfierte Trauben und Rahm-Pilz-Sauce</i>	Chf. 31.—
Piccata di vitello alla milanese con spaghetti al pomodoro <i>Mailänder Kalbfleischpiccata mit Spaghetti in Tomatensauce</i>	Chf. 39.—
Code di gamberoni profumate al curry madras e mayonese al mango <i>Garnelenschwänze gewürzt mit Madras-Curry und Mango-Mayonnaise</i>	Chf. 39.—
Filetti di branzino al burro e salvia <i>Wolfsbarschfilets mit Butter und Salbei</i>	Chf. 38.—

Dal Martedì al Sabato

Per le nostre pizze/sfilatini, usiamo solo prodotti di grande qualità.

L'impasto con una lievitazione e maturazione di minimo 48/72 ore, è preparato con una miscela di farine "Petra" del rinomato Mulino Quaglia, uno dei migliori d'Italia.

Mozzarella: solo qualità "Fior di Latte"

Salsa pomodoro: solo San Marzano DOP

Pizze Tradizionali

Margherita **Chf. 16.—**

Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella Fior di Latte, Basilico
San Marzano Tomate DOP, Mozzarella Fior di Latte, Basilikum

Prosciutto Cotto Artigianale **Chf. 18.—**

Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella Fior di Latte
Fuori cottura: prosciutto cotto artigianale
San Marzano Tomate DOP, Mozzarella Fior di Latte. Aus dem Ofen: Gekochter Schinken

Prosciutto e Funghi **Chf. 19.50**

Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella Fior di Latte e funghi
Fuori cottura: prosciutto cotto artigianale
San Marzano Tomate DOP, Mozzarella Fior di Latte und Pilze. Aus dem Ofen: Gekochter Schinken

Vegetariana **Chf. 19.50**

Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella Fior di Latte, zucchine, melanzane, peperoni, carciofi e basilico
San Marzano Tomate DOP, Mozzarella Fior di Latte, Zucchini, Auberginen, Peperoni, Artischocken und Basilikum

Bufalina **Chf. 20.—**

Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella Fior di Latte
Fuori cottura: Mozzarella di Bufala artigianale, Basilico, Olio Extravergine d'Oliva
San Marzano Tomate DOP, Mozzarella Fior di latte. Aus dem Ofen: Büffelmozzarella, Olivenöl Extra Vergine

Diavola **Chf. 21.—**

Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella Fior di Latte, salame piccante, olive Taggiasche
San Marzano Tomate DOP, Mozzarella Fior di Latte, scharfe Salami, Taggiasca Oliven

Crudo e Mascarpone **Chf. 25.—**

Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella Fior di Latte,
Fuori cottura: prosciutto crudo, Mascarpone
San Marzano Tomate DOP, Mozzarella Fior di Latte. Aus dem Ofen: Rohrschinken und Mascarpone

Il consumo di una Pizza per due persone comporta il supplemento di CHF 3.00
Der Verzehr einer Pizza durch zwei Personen bedingt einen Zuschlag von CHF 3.00

Sorrento **Chf. 22.—**

Mozzarella Fior di Latte e pomodoro fresco

Fuori cottura: Mozzarella di Bufala, Acciughe del Mar Cantabrico, Basilico

Mozzarella Fior di Latte und frische Tomate.

Aus dem Ofen: Büffelmozzarella, Cantabrico Sardellenfilet, Basilikum

Quattro Formaggi **Chf. 22.—**

Mozzarella fior di latte, Blu della Valle Maggia, Fontal, Taleggio

Mozzarella Fior di Latte, "Blauschimmelkäse" aus dem Maggiatal, Fontal, Taleggio

4 Stagioni **Chf. 23.—**

Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella Fior di Latte, carciofi, olive Taggiasche, funghi

Fuori cottura: prosciutto cotto artigianale

San Marzano Tomate DOP, Mozzarella Fior di Latte, Artischocken, Taggiasca Oliven, Pilze

Aus dem Ofen: Gekochter Schinken

Sfiziosa **Chf. 27.—**

Crema di zucchini, Mozzarella Fior di Latte, Gamberoni,

Fuori Cottura: Pomodori Peretti confit, Mascarpone, Rucola

Zucchinicreme, Mozzarella Fior di Latte, Riesencrevetten,

Aus dem Ofen: Perettitomaten Confit, Mascarpone und Rakete

Castagneto **Chf. 27.—**

Mozzarella Fior di Latte, Funghi Porcini, Blu della Valle Maggia

Fuori cottura: Prosciutto Crudo, Noci, Spinacino fresco

Mozzarella Fior di Latte, Steinpilze, Blauschimmelkäse" aus dem Maggiatal

Aus dem Ofen: Rohrschinken, Walnüsse, frischer Spinat

Lo Sfilatino

Norma **Chf. 24.—**

Mozzarella Fior di Latte, Melanzane

Fuori cottura: Pomodoro San Marzano DOP, ricotta salata, olio Extravergine d'Oliva

Mozzarella Fior di Latte, Auberginen

Aus dem Ofen: San Marzano Tomate DOP, Gesalzene Ricotta, Olivenöl Extra Vergine

Imbattibile **Chf. 27.—**

Blu della Valle Maggia, Mozzarella Fior di Latte

Fuori cottura: Lardo, miele, noci

"Blauschimmelkäse" aus dem Maggiatal, Mozzarella Fior di Latte.

Aus dem Ofen: Schmalz, Honig, Walnüsse

Campana **Chf. 26.—**

Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella Fior di Latte.

Fuori cottura: Bresaola, Rucola, scaglie di grana, olio Extravergine d'Oliva

San Marzano Tomate DOP, Mozzarella Fior di Latte,

Aus dem Ofen: Bresaola, Rakete, Parmesanspäne, Olivenöl Extra Vergin

Il consumo di una Pizza per due persone comporta il supplemento di CHF 3.00
Der Verzehr einer Pizza durch zwei Personen bedingt einen Zuschlag von CHF 3.00

Contorni a scelta – Beilagen nach Ihrer Wahl:

Patate al forno – Bratkartoffeln

Risotto allo zafferano – Safranrisotto

Risotto „Al Castagneto“ con porcini secchi e porri stufati

Hausrisotto "Al Castagneto" mit getrockneten Steinpilzen und gedünstetem Lauch

Riso bianco – Weisses Reis

Verdure di stagione – Gemüse der Saison

Polenta

Prezzi in CHF e Iva compresa

Allergie

In caso di allergie alimentari, chiedere informazioni ai collaboratori di servizio prima dell'ordinazione. Nella nostra cucina contaminazioni incrociate non possono essere escluse.

Allergien

Im Falle einer Lebensmittelallergie, bitten wir Sie, sich für Informationen an unsere Servicemitarbeiter vor der Bestellaufnahme zu wenden. Kreuzkontaminationen können in unsere Küche nicht ausgeschlossen werden.

Provenienza della Carne e Pesce

Manzo – Rindfleisch	Svizzera, UK, Australia – Schweiz, UK, Australien
Vitello – Kalbfleisch	Svizzera – Schweiz
Maiale – Schweinefleisch	Svizzera – Schweiz
Cervo – Hirsch	Nuova Zelanda – Neuseeland
Capriolo – Reh	Austria, Germania, EU – Österreich, Deutschland, EU
Cinghiale – Wildschwein	Francia – Frankreich
Gamberi – Garnele	Vietnam – Vietnam
Salmone – Lachs	Scozia – Schottland
Salumi – Aufschnitt	Svizzera, Italia – Schweiz, Italien
Pesci – Fisch	Svizzera, Italia, Francia, Croazia, Grecia – Schweiz, Italien, Frankreich, Kroatien, Griechenland
Molluschi – Venusmuscheln	FAO34, Italia – FAO34, Italien