

Selezione di salumi (Coppa piacentina, salame felino e prosciutto crudo) con focaccia appena sfornata Auswahl an Aufschnitt (Coppa Piacentina, Salame Felino und Rohschinken) mit frisch gebackener Focaccia	20.00
Tartare di salmone e avocado, alghe wakame e crostini Lachstatar mit Avocado, Wakame-Algen und Crostini	22.00
Tagliere di formaggi della valle con miele alle noci e marmellata al peperoncino Käseplatte aus dem Tal mit Walnuss-Honig und Chili-Marmelade	18.00



Insalate

- | | | |
|---|--|-------|
| ☺ | Insalatina verde
Grüner Salat | 8.00 |
| ☺ | Insalatina mista
Gemischter Salat | 10.00 |
| ☺ | Finalmente primavera: bietola rossa, asparagi, uovo cbt, pomodorini cherry, germogli, semi di sesamo e crostini della Valle Maggia
Endlich Frühling: Randen, Spargel, Sous-vide Ei, Cherrytomaten, Kresse, Sesam und Crostini vom Vallemaggia Brot | 20.00 |
| | Insalata di puntarelle, mozzarella di bufala, acciughe e olive taggiasche
Chicorée-Salat mit Büffelmozzarella, Sardellen und Taggiasca-Oliven | 19.00 |

Antipasti caldi e zuppe

- | | | |
|---|--|-------|
| ☺ | Minestrone alla milanese, con verdure, legumi e riso
Mailänder Minestrone, mit Gemüse, Hülsenfrüchten und Reis | 14.00 |
| | Ramen «Al Giardinetto» Brodo di manzo aromatizzato, pancia di maiale al miele, pak choi, funghi, uovo in camicia e noodles
«Al Giardinetto» Ramen – Aromatische Rinderbrühe, Honigschweinebauch, Pak Choi, Pilze, pochiertes Ei und Nudeln | 19.00 |



- Risotto ai frutti di mare, con polpo, calamari, cozze, vongole e gamberi** 24.00
Meeresfrüchte-Risotto mit Oktopus, Tintenfisch, Miesmuscheln, Venusmuscheln und Garnelen
- Fusillone napoletano, con pesto di rucola, battuta di pomodoro secco e scaglie di mandorla** 19.00
Neapolitanische Fusillone Teigwaren mit Rucola-Pesto, getrockneten Tomaten und Mandelspänen
- Linguine artigianali di Avellino, con vongole, asparagi e gamberi** 22.00
Handgemachte Linguine Teigwaren aus Avellino mit Venusmuscheln, Spargel und Garnelen
- ☞ **Gnocchi di patate con crema e cime di broccoli, luganiga e stracciatella** 20.00
Kartoffelgnocchi mit Broccolicreme, Tessiner-Wurst und Stracciatella-Käse
- ☞ **Maccheroni integrali casarecci, con asparagi, guanciaiale croccante e Pecorino romano** 20.00
Hausgemachte Vollkorn-Maccheroni mit Spargel, knusprigem Wangenspeck und Pecorino Romano
- ☞ **I nostri tortelli di Gorgonzola e noci con crema al burro** 19.00
Unsere Gorgonzola-Walnuss-Tortelli mit Buttercreme
- ☞ **Scarbronara, il sapore classico ma in versione completamente vegetale** 20.00
Scarbronara – Der klassische Geschmack in einer komplett veganen Version

I primi classici sono sempre disponibili, non esitate a chiedere al nostro personale di servizio

Die klassischen ersten Gänge sind immer verfügbar – fragen Sie einfach unser Servicepersonal.



Secondi piatti

Entrecôte di manzo con riduzione al Merlot del ticino con patate arrosto e verdure di stagione	38.00
In Tessiner Merlot niedergegartes Rinds Entrecôte, Bratkartoffeln und saisonalem Gemüse	
Filetto di manzo nappato alla senape di Dijon con verdure e patate	40.00
Rinderfilet mit Dijon-Senfsosse, Gemüse und Kartoffeln	
Cotoletta di maiale alla milanese, in pane panko con patatine fritte	33.00
Schweineschnitzel nach Mailänder Art in Pankobrot-Panade mit Pommes frites	
Galletto alla piastra con salsa Giardinetto e patatine fritte	35.00
Gegrilltes Poulet mit "Giardinetto"-Sauce und Pommes frites	
Tartare di manzo classica, con bocconcini di pane della pizza e patatine fritte	32.00
Klassisches Rindstatar mit Pizza-Brotstücken und Pommes frites	
Salmone in crosta di pane aromatizzato su letto di spinaci e patata schiacciata	33.00
Lachs in aromatischer Brotkruste auf einem Bett aus Spinat und Kartoffelpüree	
Fritto misto di mare con le sue verdure e salsa tartara	35.00
Frittierte Meeresfrüchte mit Gemüse und Tartarsauce	
Bacon Cheeseburger «Al Giardinetto» burger di manzo alla griglia (180 gr), pomodoro, insalata, cheddar, bacon, cipolla caramellata e salsa BBQ	25.00
Bacon Cheeseburger «Al Giardinetto» – Gegrilltes Rindfleisch Burger (170 g), Tomate, Salat, Cheddar, Bacon, karamellisierte Zwiebeln und BBQ-Sauce	
 Beyond Meat Burger, burger vegetale, insalata, pomodoro sott'olio, formaggio e maionese vegetale	25.00
Beyond Meat Burger – Veganer Burger mit Salat, in Öl eingelegter Tomate, veganem Käse und Mayonnaise	



Selezione di Cordon Bleu serviti con patatine fritte:

Auswahl an Cordon Bleu, serviert mit Pommes frites:

Con carne di maiale ripieno di formaggio Fontina e prosciutto cotto	35.00
Mit Schweinefleisch, gefüllt mit Fontina-Käse und gekochtem Schinken	
Con carne di vitello ripieno di formaggio della valle di Blenio e asparagi	40.00
Mit Kalbfleisch, gefüllt mit Käse aus dem Bleniotal und Spargel	
Carne di tacchino ripieno di formaggio raclette e luganiga	37.00
Mit Truthahnfleisch, gefüllt mit Raclette-Käse und Tessiner-Wurst	
Pizza Asparagus	
Mozzarella, asparagi, uovo CBT, salmone affumicato e pepe Valle Maggia	24.00
Mozzarella, Spargel, CBT-Ei, geräucherter Lachs, Valle Maggia Pfeffer	




☺	Margherita Pomodoro e mozzarella Tomate und Mozzarella	15.00
	Prosciutto cotto Pomodoro, mozzarella e prosciutto Tomate, Mozzarella und Schinken	17.00
	Prosciutto e funghi Pomodoro, mozzarella, prosciutto e funghi Tomate, Mozzarella, Schinken und Champignons	18.00
	Tonno e cipolle Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolle Tomate, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln	18.00
	Diavola Pomodoro, mozzarella, salame piccante Tomate, Mozzarella, scharfe Salami und Chili	19.00
	Padrino Pomodoro, mozzarella, prosciutto, gorgonzola Tomate, Mozzarella, Schinken und Gorgonzola	20.00
	Quattro Stagioni Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, peperoni e carciofi Tomate, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocke und Paprika	20.00
☺	Vegetariana Pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane e peperoni Tomate, Mozzarella, Zucchini, Aubergine und Paprika	18.00
	Italia Pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto crudo, rucola e pachino Tomate, Büffelmozzarella, Rohschinke, Rucola und Pachino	21.00
☺	Margherita vegana Veganer Pizza Margherita mit veganer Käse	14.00



Le proposte del nostro pizzaiolo

Pizza dalle Valli Prosciutto della Mesolcina leggermente affumicato, scaglie di Piora e ricotta di Biasca aromatizzata al Merlot Margherita mit leicht geräuchertem Mesolcina-Schinken, Piora-Käsespäne und Ricotta mit Merlot-Aroma aus Biasca	24.00
Napoli Pomodoro, mozzarella, acciughe e olive Tomate, Mozzarella, Sardellen und Oliven	16.00
Calzone Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi e uovo Tomate, Mozzarella, Schinken, Champignons und Ei	21.00
Quattro formaggi Pomodoro, mozzarella e selezione di formaggi Tomate, Mozzarella und Käseauswahl	20.00
Pizza frutti di mare con olio all'aglio e pomodori cherry Meeresfrüchtepizza mit Knoblauchöl und Kirschtomaten	23.00
Pizza carpaccio di manzo con rucola e scaglie di grana Pizza Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesanspänen	23.00
Pizza Tartufata Bufala affumicata in cottura, uovo cbt, prosciutto cotto grigliato, bufala e scaglie di tartufo Weisse Pizza, geräucherter Bufala, Ei, gegrillter Schinken, Büffel und Trüffelsplitter	19.50
Pizza Norvegese Salmone, cipolle, capperi Lachs, Zwiebeln, Kapern	20.00
Pizza pancetta e gorgonzola	19.00
Pizza Parmigiana Melanzane fritte , ricotta salata e cialda di Parmigiano e basilico Margherita, gebratene Auberginen, Parmigiano und Basilikum	22.00
Pizza marinara- pomodoro, aglio,origano Marinierte Pizza-Tomate, Knoblauch, Oregano	13.00



- | |
|---|
|  Panna cotta al pistacchio 9.00 |
| <i>Pistazien Panna Cotta</i> |
|  Tiramisu tradizionale 10.00 |
| <i>Traditionelles Tiramisu</i> |
| Tortino al cioccolato con gelato alla vaniglia 11.00 |
| <i>Schokoladenküchlein mit Vanilleglace</i> |
|  Bavarese al caffè con salsa alla Sambuca 10.00 |
| <i>Bayerische Kaffeecreme mit Sambuca Sauce</i> |
|  Tarte tatin con gelato alla panna del Gruyère 10.00 |
| <i>Französischer Apfelkuchen mit Rahmglace aus Gruyère</i> |
|  Crème Caramel vegano 10.00 |
|  <i>Veganes Crème Caramel</i> |



Gelato Sorbetto Coppa

Gelati

Vaniglia/Cioccolato/Noce/Fragola/Limone	3.50
Uva/Albicocca/Mocca/Stracciatella	
Vanille/Schokolade/Nuss/Erdbeeren/Zitrone	
Trauben/Aprikose/Kaffee/Stracciatella	

Sorbetto

Nocino	10.50
Nuss Glace mit Nocino	
Ticino	10.50
Traube Sorbet mit lokale Grappa	
Colonello	10.50
Zitron Sorbet mit Vodka	

Coppa

Passione al Caffè: 3 palline di gelato (caffè, vaniglia e caffè), espresso, panna montata, topping al caffè e crumble	12.00
Kaffee-Passion: 3 Kugeln Glace (Kaffee, Vanille, Kaffee), Espresso, Schlagrahm, Kaffee-Topping und Crumble	
Baileys ciocco: 3 palline di gelato (stracciatella, cioccolato, stracciatella), crema al whisky, panna montata, topping al cioccolato e crumble	12.00
Baileys Schoko: 3 Kugeln Glace (Stracciatella, Schokolade, Stracciatella), Whiskycrème, Schlagrahm, Schoko-Topping und Crumble	
Fragolina: 3 palline di gelato (fragola, vaniglia, fragola), fragole fresche, panna montata, topping ai frutti rossi e crumble	12.00
Erdbeertraum: 3 Kugeln Glace (Erdbeere, Vanille, Erdbeere), frische Erdbeeren, Schlagrahm, Beeren-Topping und Crumble	

 senza glutine / glutenfrei  vegetariano / vegetarisch  fatto in casa / hausgemacht

Origine di carne e pesce / Fleisch- und Fischherkunft:

Manzo/Rind:	CH/UY
Vitello/Kalb:	CH
Pollo/Poulet:	CH/FR
Tacchino/Truten:	HU
Maiale/Schwein:	CH/IT
Gamberi/Garnelen	FAO 57/41
Frutti di mare/Meeresfrüchte	FAO 37
Salmone/Lachs	FAO 27
Sardine/Sardinen	FAO 27
Calamari	FAO 71
Polpo/Oktopus	FAO 37
Pane/Brot	CH

Tutti i prezzi sono in CHF e incl. 8.1 IVA. Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8.1 MwSt.