

## ANTIPASTI

Battuta di manzo con agretti al limone, nocciole tostate e aceto balsamico	CHF 28.-
Trota salmonata marinata con barbabietola, patata dolce e puntarelle crude con dressing di yogurt greco	CHF 26.-
Sedano cotto a bassa temperatura con Tête de Moine, hummus di ceci, cipolla rossa e funghi in agrodolce	CHF 24.-
Crema di patate e timo con carciofo brasato, burrata liquida e limone	CHF 23.-
Gazpacho verde con lamelle di asparagi, pepe della Valle Maggia e fiocchi di robiola montata	CHF 20.-

## PRIMI PIATTI

Risotto agli asparagi con caprino e pepe della Valle Maggia	CHF 25.-
Ravioli fatti in casa ripieni di patate e porri con pancetta croccante	CHF 26.-
Tagliatelle fatte in casa con crema di zucchine e salsiccia	CHF 25.-

## SECONDI PIATTI

Coscia di anatroccolo con verdure e salsa al chimichurri	CHF 39.-
Finocchio brasato con ratatouille di pomodoro, olive, capperi e basilico	CHF 24.-
Carrè di agnello con patata schiacciata e salsa alla senape	CHF 45.-
Tonno rosso Saku scottato in crosta di sesamo con maionese al wasabi e zafferano	CHF 45.-

## DESSERT

Crema al limone con mela cotta a cubetti, basilico e fior di latte	CHF 12.-
Flan al cioccolato bianco con pompelmo marinato al miele, Cointreau e crumble di mandorle	CHF 12.-
Purea di mandarino con crema al cioccolato fondente e zabaione freddo	CHF 12.-
Tiramisù	CHF 12.-

## SEMPRE IN CARTA

Insalata mista	CHF 15.-
Salumi e formaggi misti	CHF 27.-
Polenta e ragù di cinghiale	CHF 25.-
Vitello tonnato "Vicania"	CHF 28.-
Rib-eye di manzo con patate e verdure	CHF 45.-
Brasato di manzo con polenta	CHF 38.-
Torta al cioccolato con gelato	CHF 9.-