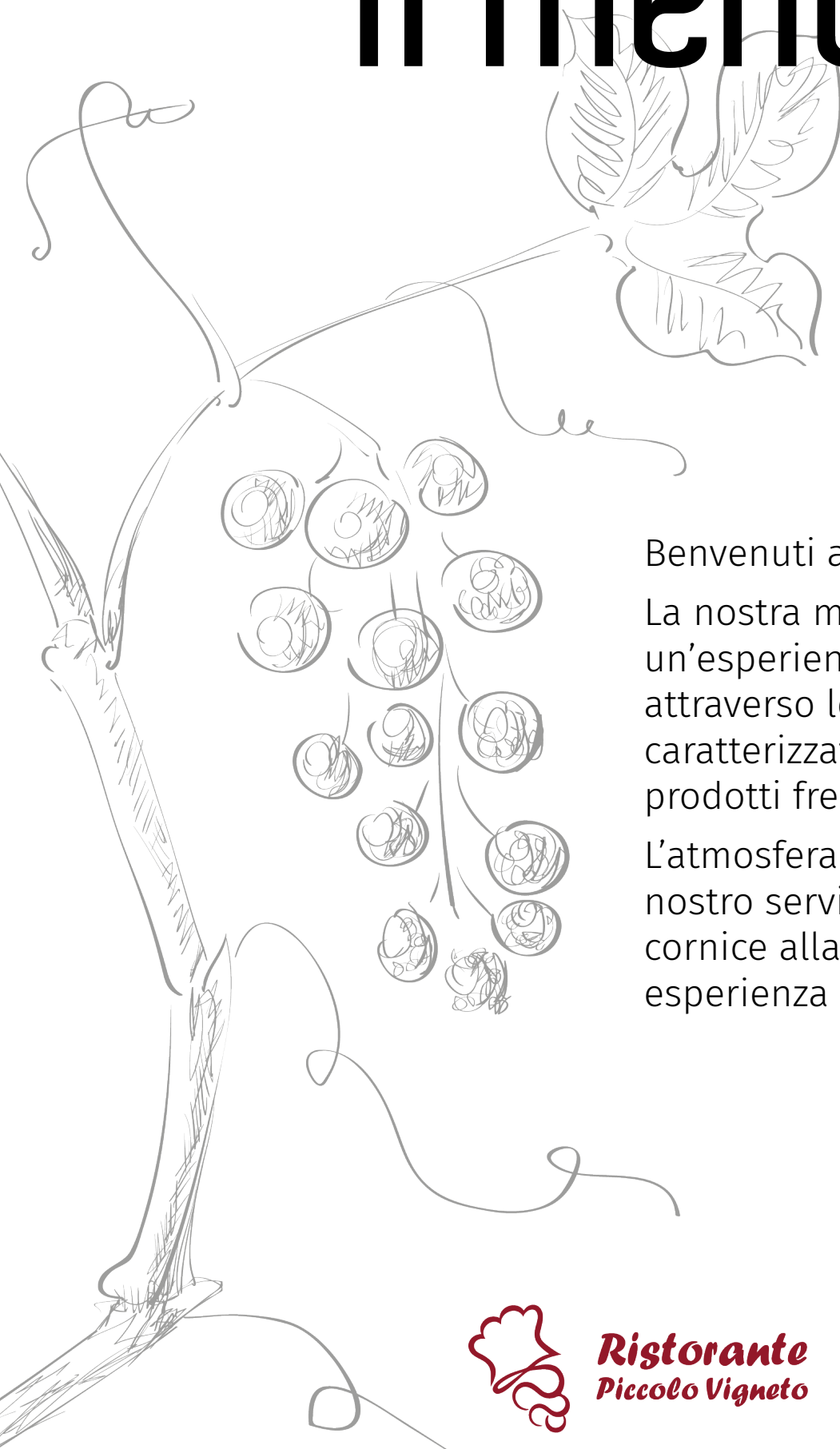


Il menu



Benvenuti al Piccolo Vigneto.
La nostra missione è offrirvi
un'esperienza culinaria
attraverso le nostre proposte
caratterizzate dall'utilizzo di
prodotti freschi e stagionali.
L'atmosfera accogliente e il
nostro servizio faranno da
cornice alla vostra piacevole
esperienza di gusto & relax.



Ristorante
Piccolo Vigneto

Carta Griglia

Le puntine

Le tradizionali puntine di maiale
Traditionellen Schweinerippchen
The Traditional pork ribs
34.00

Il filetto di manzo

Filetto di Manzo (180g)
con burro alle erbe aromatiche
Rinderfilet mit Kräuterbutter
Beef fillet with herb butter
52.00

Contorni:

**Tutte le pietanze della carta griglia
sono accompagnate da insalata mista o
insalata di patate**
Alles grillgerichte werden mit gemischte Salat
oder Kartoffelsalat served
All grilled dishes are served with mixed salad
or potato salad

Il consiglio dello Chef

**Accompagna le pietanze della griglia con
una porzione di funghi porcini trifolati**
Als beilage zu den Grill-Gerichten
empfehlen wir, Ihnen gabratene Steinpilze
As a side dish to the grilled dishes, we
recommend sautéed porcini mushrooms
+ 12.00

Il filetto di cavallo

Filetto di cavallo (220g)
con maionese alla senape
Pferdefilet mit Senfsauce
Horse Fillet with mustard sauce
44.00

Sua Maestà

La fiorentina di scottona (1Kg)
**accompagnata da maionese alla senape
e salsa BBQ**
Das wichtigste Rindfleisch: la Fiorentina,
mit Senfsauce und BBQ-Sauce
The most important beef: la Fiorentina,
with mustard sauce and BBQ sauce
125.00

Il galletto

Galletto allevato a mais con salsa BBQ
Gegrillter Hahncher mit BBQ-Sauce
Grilled cockerel with BBQ sauce
34.00



La birra di Lugano (senza glutine)

**Specialina Birra Lugano – Officina della Birra,
Bioggio 33cl – Alc. 4,6 %**
8.00

Menù Ticino a tavola

Minimo 2 persone

55.00

Tagliere di salumi e formaggi con sott'aceti

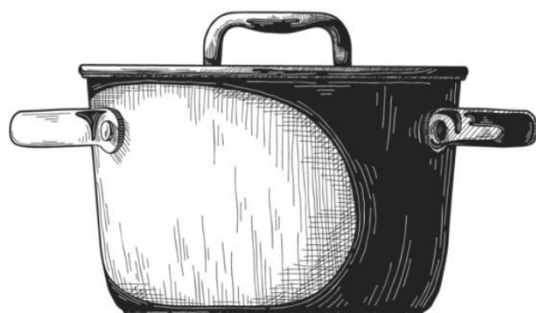
Ossobuco di vitello
ai piccoli ortaggi
con risotto allo zafferano

Sorbetto uva e grappa

Vino consigliato

Merlot rosso Piccolo Vigneto – Cantina Monzeglio

41.00



Il personale di servizio è a vostra disposizione per informazioni riguardanti sostanze che potrebbero provocare allergie o altre reazioni indesiderate. I prezzi sono espressi in Franchi Svizzeri - IVA 8.1% compresa.

Per iniziare

Anello di carpaccio

Carpaccio di ricciola marinata ai frutti di bosco con crema di avocado e melone servito con croccante pasta brisè

Bernsteinmakrele carpaccio mariniert in Beeren mit Avocadocreme und Melone serviert auf knusprigem Mürbteig
Carpaccio of amberjack marinated in berries with avocado cream and melon served on a crispy shortcrust pastry base
26.00

Estate



Filetti di pepeponi arrosto con salsa verde e yogurt di soia

Gebratene Paprikastreifen mit grüner Sauce und Sojajoghurt
Roasted pepper fillets with green sauce and soya yoghurt
23.00

Affettato misto

Porzione di affettato e formaggi con sott'aceti e funghi misti

Portion Tessiner Aufschnitt und Käse mit Mixpickls und Pilzen
Portion of cold cuts and mixed cheese with Pickles and mushrooms
16.00

Il tonnato

Vitello al punto rosa in salsa tonnata con verdure di stagione

Kalbfleisch in Thunfischsauce mit Gemüse der Saison
Veal in tuna sauce with seasonal vegetables
26.00

Dal coltello dello Chef

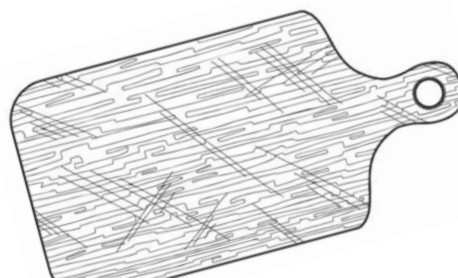
Tartare di filetto di manzo (100gr.) con pesto di basilico, pomodori secchi e feta greca

Rinderfilet-Tartar mit Basilikum-Pesto, Getrockneten Tomaten und griechischem Feta-Käse
Beef fillet tartare with basil pesto, dried tomatoes and Greek feta cheese
26.00

Insalata catalana

Aragostella al vapore con insalata di pomodori, olive e sedano servita con vinaigrette al limone

Gedämpfte Languste mit Tomaten-, Oliven- und Selleriesalat, serviert mit Zitronen-Vinaigrette
Steamed baby lobster with a tomato, olive and celery salad, served with a lemon vinaigrette
28.00



Primi piatti

Lo Scrigno

Ravioli ripieni di baccala con delicata crema di zucchini, pomodori secchi e germogli freschi

Ravioli mit Kabeljaufüllung, serviert mit einer zarten Zucchini-creme, getrockneten Tomaten und Sprossen

Ravioli stuffed with baccalà served with a delicate courgette cream, sun-dried tomatoes and sprouts

28.00 porz. intera / 18.00 mezza porzione

Il Pesto Ligure

Trofie fresche al pesto di basilico con burrata fresca e fagiolini

Trofie Nudeln mit Basilikum-Pesto, Burrata-Käse und grünen Bohnen.

Trofie pasta with basil pesto, burrata cheese and green beans.

28.00 / 18.00

Risotto ai Mirtilli

Risotto Carnaroli "Riserva San Massimo" ai mirtilli mantecato al taleggio

con scaglie di mandorle tostate

Risotto mit Blaubeeren und Taleggio-Käse mit gerösteten Mandelblättchen

Blueberry risotto with taleggio cheese and toasted almond flakes

29.00

Dal Pastificio Cuomo..

Spaghetti al limone con crudo di gambero rosso di Mazara del Vallo "selezione Giacalone" e menta fresca

Zitronenspaghetti mit roher roter Garnele Mazara del Vallo und Minz

Lemon spaghetti with raw Mazara del Vallo red prawn and mint

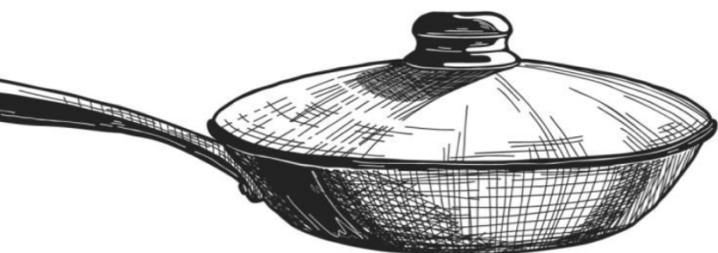
34.00 / 22.00

Parmigiana Vegana

Sformato di melanzane grigliate senza lattosio

Vegane Auberginen-Parmigiana
Vegan eggplant parmigiana

24.00



Secondi piatti

Dal lago...

**Filetto di pesce persico al burro e salvia
con riso in cagnone**

Eglifilets mit butter und Salbei und Reis
Perch fillets with butter and sage and rice
42.00

Piatto misto di pesce

**Tartare di salmone e avocado, sashimi di
tonno, filetti di alici marinate e tartare di
branzino al Gin Bisbino e menta fresca**

Lachs- und Avocado-Tartar, Thunfisch-
Sashimi, marinierte Sardellenfilets und
Wolfsbarsch-Tartar mit Gin Bisbino und
frischer Minze.

Salmon and avocado tartare, tuna sashimi,
marinated anchovy fillets and sea bass
tartare with Gin Bisbino and fresh mint
52.00

Mare a colori...

**Tonno, gamberi e polpo alla piastra
con crema di piselli, accompagnati
da perle di patate e verdure di stagione**

Thunfisch, Garnelen und Oktopus gegrillt mit
Erbsencreme, dazu Kartoffelperlen und
Gemüse

Tuna, prawns and octopus grilled with pea
cream accompanied by potato pearls and
seasonal vegetables

44.00



Vegan Experience

**Crocchette di quinoa e zucchine
con insalata e maionese vegana**

Quinoa-Zucchini-Küchlein
mit Salat und veganer Mayonnaise
Quinoa and courgette fritters
with salad and vegan mayonnaise

28.00

Proposte bambini

Pennette al pomodoro

10.00

Gnocchetti di patate panna
e prosciutto

12.00

Lasagna alla Bolognese

14.00

Impanata di pollo
con patate fritte

12.00

Cornetto gelato smarties

3.50

