








ANTIPASTI - VORSPEISEN

	Insalata verde / <i>Grüner Salat</i>		9.-
	Insalata mista / <i>Gemischter Salat</i>		10.-
	Insalata di formentino con uova <i>Nüsslisalat mit Ei</i>		10.-
	Insalata di formentino con gallinacci <i>Nüsslisalat mit Pfifferlingen</i>		13.-
	Gamberi „PIL PIL“ piccanti, nel pentolino <i>Gamberi „PIL PIL“ pikant, im Tonpfännchen</i>		28.-
		$\frac{1}{2}$	18.50
	Cocktail di gamberetti / <i>Crevettencocktail</i>		14.-
	Bruschetta con pomodori e un poco d'aglio <i>Bruschetta mit Tomaten und etwas Knoblauch</i>		9.50
	Bruschetta con lardo, miele e pepe della Vallemaggia <i>Bruschetta mit Speck, Honig und Vallemaggiapfeffer</i>		12.-
	Crema di zucca / <i>Kürbiscrèmesuppe</i>		9.-

PASTA - TEIGWAREN

		Piccola / Klein	
	Gnocchi allo zafferano „una specialità del nostro Chef“ <i>Gnocchi an Safransauce „eine Spezialität von unserem Chef“</i>	14.-	20.-
	Spaghetti aglio, olio, peperoncino e pancetta <i>Spaghetti mit Knoblauch, Peperoncino und Speck</i>	14.-	20.-
	Ravioli di selvaggina alla panna <i>Frische Ravioli mit Wildfleischfüllung an einer Rahmsauce</i>	15.-	22.-