

Lunch Time

Con piacere prendiamo la sua ordinazione fino alle ore 14:30
29.09.2025 – 11.10.2025

Misticanza dell'orto
oppure
Zuppa del giorno

* * *

con primo piatto a scelta

32.00

Risotto "Riserva San Massimo" Merlot, Taleggio, radicchio e noci
Tagliatelle trafilate al bronzo al vero ragù alla bolognese

oppure

con secondo piatto a scelta

42.00

Piccate di vitello saltate con funghi cantarelli, verdure di stagione e purea di patate
Dorso di salmone dorato con brodetto di indivia e pompelmo con cous cous

* * *

Acqua minerale
Caffè espresso
Amaretto mignon selezionato

Vini al bicchiere

Bianco

Biancofilo DOC – Merlot in bianco

10 cl 7.00

Brissoni Vini, Marcello Brissoni, Verscio, Locarno, Ticino

Rosso

Mariella DOC – Merlot

10 cl 7.00

Brissoni Vini, Marcello Brissoni, Verscio, Locarno, Ticino



senza carne o pesce



senza ingredienti animali



senza farina di frumento,
può contenere tracce di glutine



senza lattosio

Dettagli sulla provenienza dei prodotti sono indicati sull'ultima pagina.

Indicazioni sulle sostanze che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate, sono ottenibili dai collaboratori.

Proposte culinarie

Con piacere prendiamo la sua ordinazione fino alle ore 14:30
29.09.2025 – 11.10.2025

Piccola
porzione

Chi ben comincia...

Crema di zucca, crumble di amaretti			12.50
Bruschette con mantecato di baccalà			20.00
Carpaccio di gamberi rossi, burrata e pesca tardiva		21.00	27.00

prosegue con gusto...

Risotto "Riserva San Massimo" Merlot, Taleggio, radicchio e noci			19.00	25.00
Tagliatelle trifilate al bronzo al vero ragù alla bolognese			21.00	27.00
Bottoni ripieni di patate e cipolle rosse caramellate con spuma al pecorino				25.00

divaga con squisiti sapori...

Piccate di vitello saltate con funghi cantarelli, verdure di stagione e purea di patate			42.00
Dorso di salmone dorato con brodetto di indivia e pompelmo con cous cous			39.00
Petto d'anatra arrosto, spinacini stufati e crocchette di patate			38.00

e si perde in dolcezza.

Crema catalana alla vaniglia con frutti di bosco			9.80
Alphonso Al Porto			8.20
Grande scelta di delizie Al Porto, che vi invitiamo a scegliere dal nostro ricco assortimento in pasticceria.			



senza carne o pesce



senza ingredienti animali



senza farina di frumento,
può contenere tracce di glutine



senza lattosio

Dettagli sulla provenienza dei prodotti sono indicati sull'ultima pagina.

Indicazioni sulle sostanze che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate, sono ottenibili dai collaboratori.

Le nostre proposte attuali

Con piacere prendiamo la sua ordinazione fino alle ore 14:30
01.09.2025 - 11.10.2025

Tra la fine dell'estate e l'inizio dell'autunno ci si trova in una stagione ricca di colori e sapori, di prodotti tipici e unici che arricchiscono la tavola e offrono piatti variegati e gustosi.

Avviene anche la raccolta dei funghi porcini, un alimento molto apprezzato e versatile nelle ricette di cucina, servito in sfiziosi modi, sia crudo sia cotto.

Dunque, quale miglior modo di valorizzare alcuni dei migliori prodotti della nostra regione.

Vi invitiamo a scoprire e assaporare queste deliziose specialità

Le nostre proposte

Carne secca ticinese, funghi porcini, rucola e grana			25.-
Fusilli trafilati al bronzo, funghi porcini, luganighetta ticinese e rosmarino			27.-
Uovo bio ticinese 63° con diverse consistenze di funghi porcini e polenta croccante			33.-

Vini al bicchiere

Bianco Pinot Bianco DOC – Pinot Bianco Tenimento dell'Ör, Meinrad C. Perler, Arzo, Mendrisiotto, Ticino		10 cl	10.-
Rosso Petit Verdot DOC – Petit Verdot Tenimento dell'Ör, Meinrad C. Perler, Arzo, Mendrisiotto, Ticino		10 cl	12.-



senza carne o pesce



senza ingredienti animali



senza farina di frumento,
può contenere tracce di glutine



senza lattosio

Dettagli sulla provenienza dei prodotti sono indicati sull'ultima pagina.

Indicazioni sulle sostanze che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate, sono ottenibili dai collaboratori.

Creazioni della pasticceria artigianale Al Porto

Tartelette Lampone e Passione	8.20
Su una friabile pasta sablée si accostano due nobili frutti, il lampone e il frutto della passione	
Tortino carote e mandorle    	6.90
Squisito tortino vegano di carote e mandorle. Ideale come ottimo spuntino o dessert	
Cake al cioccolato   	6.90
Delizioso cake al cioccolato Grand Cru con farina di riso e una copertura croccante di fave di cacao	

Gelati e sorbetti artigianali Al Porto

Gelati e sorbetti

Preparati artigianalmente dai nostri gelatai con ricette tradizionali e i migliori ingredienti

Gelato alla vaniglia di Tahiti	o	4.10
Gelato al cioccolato Grand Cru 72%	oo	7.40
Gelato al Café Mocca	ooo	11.00
Gelato alle fragole		
Sorbetto ai lamponi		
Sorbetto ai limoni siciliani		
Porzione di panna montata		2.00



senza carne o pesce



senza ingredienti animali



senza farina di frumento,
può contenere tracce di glutine



senza lattosio

Dettagli sulla provenienza dei prodotti sono indicati sull'ultima pagina.

Indicazioni sulle sostanze che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate, sono ottenibili dai collaboratori.