

Lunch Time

Con piacere prendiamo la sua ordinazione fino alle ore 14:30
05.10.2026 – 17.10.2026

Misticanza dell'orto
oppure
Zuppa del giorno

* * *

con primo piatto a scelta

32.00

Fusilli trafilati al bronzo con zucca, pomodoro secco e guanciale croccante
Linguine trifilate al bronzo al ragù di mare, datterini gialli e basilico
oppure

con secondo piatto a scelta

42.00

Lombatina di agnello saltata, variazione di cavolfiori e gratin di patate
Rombo in crosta di erbe, lattughino glassato e galletta di polenta

* * *

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
05.10.2026 – 17.10.2026

Piccola
porzione

Chi ben comincia...

Crema di zucca, crumble di amaretti				14.00
Avocado toast con uovo poché				21.00
Carne secca grigionese, rucola e scaglie di parmigiano			19.00	25.00

prosegue con gusto...

Fusilli trafilati al bronzo con zucca, pomodoro secco e guanciale croccante			19.00	25.00
Linguine trifilate al bronzo al ragù di mare, datterini gialli e basilico			21.00	26.00
Risotto "Riserva San Massimo", petti di quaglia, miele di Erika e pepe Valle Maggia				27.00

divaga con squisiti sapori...

Lombatina di agnello saltata, variazione di cavolfiori e gratin di patate				39.00
Rombo in crosta di erbette, lattughino glassato e galletta di polenta				42.00
Triglia di scoglio dorata con spinacini saltati e perle di patate				41.00

e si perde in dolcezza.

Crema catalana alle castagne e frutti di bosco				9.80
Delizia alla frutta 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
21.09.2026 – 31.10.2026

Con l'inizio dell'autunno, la natura si veste di nuovi colori e porta con sé profumi e sapori inconfondibili. È la stagione in cui i prodotti del territorio esprimono il meglio di sé e ispirano una cucina genuina e ricca di gusto. Dal cavolo nero alle castagne e ai frutti rossi, fino alla polenta e ai prodotti della vendemmia: ingredienti tipici che diventano protagonisti di gustose preparazioni salate. Vi invitiamo a scoprire e assaporare le nostre specialità dedicate all'autunno.

Proposte autunnali

Tataki di filetto di capriolo, frutti rossi, purea di pastinaca e chips di polenta		27.00
Ravioli del plin ripieni di patate e cavolo nero, con castagne e riduzione di Merlot		31.00
Entrecôte di cervo arrosto, cavolo rosso brasato e Spätzli croccanti		43.00

Vini al bicchiere

Bianco		
Granito DOC – Chardonnay, Sauvignon bianco, Pinot Bianco & Pinot Grigio	10 cl	11.00
Tenimento dell'Ör, Meinrad C. Perler, Arzo, Mendrisiotto, Ticino		
Rosso		
Libero DOC – 36 mesi – Merlot, Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc, BQ	10 cl	12.00
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.

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 Ananas e Cocco



8.20

Squisito tortino vegano di un morbido biscotto con ananas, cocco e un rinfrescante inserto tropicale. Il tutto adagiato su un croccante di cioccolato e nocciole. Una creazione vegana senza lattosio e senza farina di frumento.

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.