

Lunch Time

Con piacere prendiamo la sua ordinazione fino alle ore 14:30
19.10.2026 – 31.10.2026

Misticanza dell'orto
oppure
Zuppa del giorno

* * *

con primo piatto a scelta

32.00

Risotto "Riserva San Massimo" al curry thai e gamberi
Tagliatelle trifolate al bronzo con ragù di selvaggina

oppure

con secondo piatto a scelta

42.00

Aletta di manzo brasata al Merlot, cavaletti di Bruxelles e polenta mantecata
Dorso di branzino dorato alla mediterranea, patate al naturale

* * *

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
19.10.2026 – 31.10.2026

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...

Risotto "Riserva San Massimo" al curry thai e gamberi			19.00	25.00
Tagliatelle trafilate al bronzo con ragù di selvaggina			21.00	26.00
Cappellacci ripieni di parmigiana di melanzane e spuma di provola				27.00

divaga con squisiti sapori...

Aletta di manzo brasata al Merlot, cavaletti di Bruxelles e polenta mantecata				39.00
Dorso di branzino dorato alla mediterranea, patate al naturale				42.00
Lombatina di vitello saltata, cime di rapa e gallette di patata				41.00

e si perde in dolcezza.

Pera Bella Elena				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, 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.