



Tagliere di salumi con gnocco fritto	23.00
Lokaler Rohschinken mit Gnocco Fritto	
Carpaccio di manzo, rucola, scaglie di grana padano e carciofi	24.00
Carpaccio vom Rind, Rucola, Grana Padano-Käse und Artischocken	
Lonzino marinato al cacao con melograno e vinaigrette al tartufo	23.00
Mit Kakao marinierte Schweinelende mit Granatapfel und Trüffel-Vinagrette	
♥ Salmone affumicato "home-made" con capperi e cipolle marinate servito con pan brioche	25.00
Hausgemachter Räucherlachs mit Kapern und marinierten Zwiebeln, serviert mit Brioche	
Insalata di mare «Al Giardinetto»	20.00
Meeresfrüchtesalat «Al Giardinetto»	
Terrina d'anatra su crostone di pane Valle Maggia e gel all'arancia	18.00
Enten-Terrine auf Valle Maggia Brot und Orangengel	



- | | | |
|---|---|-------|
| ☺ | Flan di polenta su fonduta di formaggio di Blenio
Polentaflan auf Blenio-Käsefondue | 18.00 |
| ☺ | Minestrone di verdure
Gemüsesuppe-Minestrone | 13.00 |
| ☺ | Zuppa d'orzo
Gerstensuppe | 13.00 |



- | | | |
|--|--|-------|
| | Insalata verde
Saisonaler grüner Salat | 8.00 |
| | Insalata mista
Gemischter Salat | 10.00 |
| | Caesar salad
Insalata verde, petto di pollo grigliato, scaglie di grana, crostini e salsa caesar
Grüner Salat, gegrillte Pouletbrust, Parmesanspäne, Croutons und Caesar-Sauce | 20.00 |



- | | |
|--|-------|
| ♥ Raviolo bicolore di selvaggina fatto in casa su crema di pecorino | 22.00 |
| Hausgemachte zweifarbige Wildravioli auf Pecorino-Creme | |
| ♥ Pacchero ai frutti di mare | 24.00 |
| Pacchero mit Meeresfrüchten | |
| ♥ Spaghettoni alla carbonara | 20.00 |
| Spaghetti alla carbonara | |
| ♥ Gnocchi di patate con salsiccia, cime di rapa e fonduta leggera | 20.00 |
| Kartoffel-Gnocchi mit Wurst, Rübekraut und leichtem Käsefondue | |
| ♥ Risotto alla parmigiana con pesce persico | 22.00 |
| Risotto alla parmigiana mit Egglifilets | |



Paillard di vitello con patate al forno e verdure miste di stagione	36.00
Gegrilltes Kalbspaillard serviert mit Ofenkartoffeln und Saisongemüse	
Orecchia di elefante con patate fritte	30.00
Paniertes Schweinschnitzel mit Pommes- Frites	
Cordon Bleu con patate fritte	35.00
Cordon Bleu mit Pommes-Frites	
Filetto di manzo ai carciofi con patate al forno	40.00
Rinderfilet mit Artischocken und Ofenkartoffeln	
Tagliata di manzo su letto di rucola con scaglie di grana e pachino servito con patate al forno	39.00
Rinds-Tagliata auf Rucolasalat mit Parmesanflocken und Kirsch Tomaten, serviert mit Ofenkartoffeln	
Ossobuco di vitello con risotto alla milanese	35.00
Kalbshaxe mit Milanese-Risotto	
Trancio di salmone in crosta di pane aromatizzato e nocciole servito con verdure di stagione e patate al forno	32.00
Lachsscheibe in einer aromatisierten Brot- und Haselnusskruste, serviert mit Gemüse der Saison und gebackenen Kartoffeln	



Pollo al cestello con salsa fatta in casa e patatine fritte	24.00
Poulet im Chörbli mit hausgemachter Sauce und Pommes Frites	
Hamburger «Al Giardinetto» 170gr carne manzo svizzera servito con pomodoro, insalata, salsa bbq, cheddar, bacon e cipolla caramellata	25.00
Hamburger "Al Giardinetto" 170 g Rindfleisch, serviert mit Tomate, Salat, BBQ-Sauce, Cheddar, Speck und karamellisierten Zwiebeln	
Beef-Steak tartare preparato al tavolo (minimo 2 persone)	p.p. 35.00
Am Tisch zubereitet Beefsteak-Tartar (mindestens 2 Personen)	



Le proposte del nostro pizzaiolo

Margherita	15.00
Pomodoro e mozzarella Tomate und Mozzarella	
Prosciutto cotto	16.00
Pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto Tomate, Mozzarella und Schinken	
Prosciutto e funghi	17.00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto e funghi Tomate, Mozzarella, Schinken und Champignons	
Tonno e cipolle	18.00
Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolle Tomate, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln	
Diavola	19.00
Pomodoro, mozzarella, salame piccante Tomate, Mozzarella, scharfe Salami	
Padrino	20.00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, gorgonzola Tomate, Mozzarella, Schinken und Gorgonzola	
Quattro Stagioni	20.00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, peperoni e carciofi Tomate, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocke und Paprika	
☺ Vegetariana	18.00
Pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane e peperoni Tomate, Mozzarella, Zucchini, Paprika, Aubergine	
Italia	19.00
Pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto crudo, rucola e pachino Tomate, Mozzarella bufala, Rohschinken Rucola und Pachino	



Le proposte del nostro pizzaiolo

Napoli	16.00
Pomodoro, mozzarella, acciughe e olive	
Tomate, Mozzarella, Sardellen und Oliven	
Calzone	20.00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi e uovo	
Tomate, Mozzarella, Schinken, Pilze und Ei	
Quattro formaggi	20.00
Pomodoro, mozzarella e selezione di formaggi	
Tomate, Mozzarella und verschiedene Käsesorten	
Pizza frutti di mare con olio all'aglio e pomodori cherry	22.00
Meeresfrüchtepizza mit Knoblauchöl und Kirschtomaten	
Pizza carpaccio di manzo	21.00
Pizza Rindfleisch-Carpaccio	
PIZZA BASE BIANCA	
Pizza pancetta e gorgonzola	19.00
Pizza mit Speck und Gorgonzola	
Pizza Norvegese	20.00
Salmone, cipolle, capperi	
Lachs, Zwiebeln, Kapern	
Pizza con salsiccia e friarielli	20.00
Pizza mit Wurst und Friarieli	
Pizza Affumicata	20.00
scamorza, salsiccia e peperoni	
Scamorza, Wurst und Peperoni	
PIZZA BASE ROSSA	
🍷 Pizza marinata- pomodoro, aglio,origano	13.00
Marinierte Pizza - Tomate, Knoblauch, Oregano	
🍷 Pizza Vegana con le verdure	14.00
Veganer Pizza mit Gemüse	



Zabaione (minimo 2 persone, gelato su richiesta)	10.00
Zabaione (mindestens 2 Personen, Glace auf Anfrage)	
Tiramisù della tradizione	10.00
Tiramisù	
Cheesecake con frutti di bosco	10.00
Cheesecake mit Beeren	
Tartelletta con crema frangipane e pera tiepida allo zafferano	9.50
Törtchen mit Frangipane-Creme und warmer Safranbirne	
Tortino al cioccolato con cuore fondente	10.00
Schokoladenkuchen mit einem Fondant-Herz	
GELATI / GLACE	3.50
Vaniglia/ Vanille	
Cioccolato/ Schokolade	
Noce / Nuss	
Fragola / Erdbeeren	
Limone/ Zitrone	
Uva /Trauben	
Abicocca /Aprikose	
Pistacchio /Pistazie	
Caramel /Karamell	
Mocca/ Kaffee	
Stracciatella/ Stracciatella	
COPPA /COPPA	
Frappe	8.00
Danemark	9.00
Café Glacé	12.00
SORBETTO / SORBET	
Nocino/Nuss Glace mit Nocino	10.50
Ticino/Traube Sorbet mit lokale Grappa	10.50
Colonello/Zitron Sorbet mit Vodka	10.50

Sostanze che potrebbero provocare allergie o altre reazioni indesiderate
Ingrédients pouvant provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables
Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können
Substances that may cause allergies or other undesirable reactions

Contiene Contient Enthält Contains		Può contenere Peut contenir Es kann enthalten May contain	
1a	Cereali, Glutine, Céréales, Glutén Glutenhaltiges Getreide, Cereals, Gluten	1b	Cereali, Glutine, Céréales, Glutén Glutenhaltiges Getreide, Cereals, Gluten
2a	Crostacei, Crustacés, Krusttiere, Crustacees	2b	Crostacei, Crustacés, Krusttiere, Crustacees
3a	Uova, Oeufs, Eier, Eggs	3b	Uova, Oeufs, Eier, Eggs
4a	Pesce, Poissons, Fische, Fish	4b	Pesce, Poissons, Fische, Fish
5a	Arachidi, Arachides, Erdnüsse, Peanuts	5b	Arachidi, Arachides, Erdnüsse, Peanuts
6a	Soia, Soja, Sojabohnen, Soy	6b	Soia, Soja, Sojabohnen, Soy
7a	Latte, lattosio Lait, lactose Milch, Laktose Milk, Lactose	7b	Latte, lattosio Lait, lactose Milch, Laktose Milk, Lactose
8a	Frutta a guscio, Noci, Fruits à coque dure, Noix Hartschalenobst, Nüsse, Tree Nuts, Nuts	8b	Frutta a guscio, Noci, Fruits à coque dure, Noix Hartschalenobst, Nüsse, Tree Nuts, Nuts
9a	Sedano, Céleri, Sellerie, Celery	9b	Sedano, Céleri, Sellerie, Celery
10a	Senape, Moutarde, Senf, Mustard	10b	Senape, Moutarde, Senf, Mustard
11a	Sesamo, Sésame, Sesamesamen, Sesame seeds	11b	Sesamo, Sésame, Sesamesamen, Sesame seeds
12a	Anidride solforosa, solfiti ¹ Anhydride sulfureux, sulfites ¹ Schwefeldioxid, Sulfite ¹ Sulfur dioxide, Sulfites ¹	12b	Anidride solforosa, solfiti ¹ Anhydride sulfureux, sulfites ¹ Schwefeldioxid, Sulfite ¹ Sulfur dioxide, Sulfites ¹
13a	Lupini, Lupins, Lupinen, Lupines	13b	Lupini, Lupins, Lupinen, Lupines
14a	Molluschi, Mollusques, Weichtiere, Mollusks	14b	Molluschi, Mollusques, Weichtiere, Mollusks

¹ >10 mg/kg >10 mg/l/50, l

¹ >10 mg/kg >10 mg/l/50, l

Il personale di servizio è a vostra disposizione per ogni ulteriore informazione.
Per altri dettagli o per ordinare la tabella in formato A3 o A2: www.gastroticino.ch

Copyrights © 2019 bioethica food safety engineering sagl; licenza per GastroTicino
Icône su licenza da Erudus Icons: www.erudus.com

vegetariano / vegetarisch fatto in casa / hausgemacht

Origine di carne e pesce / Fleisch- und Fischherkunft:

Manzo / Rind: CH,UY
Vitello / Kalb: CH,NL
Pollo / Poulet: CH
Maiale / Schwein: CH
Persico / Barsch: RU,EST
Gamberoni Riesenkrevetten: VN
Frutti di mare: FAO,IT
Salmone/Lachs: NO
Anatra

Per intolleranze o allergie rivolgersi al nostro personale.
Bei Allergie oder Unverträglichkeiten bitte wenden Sie sich an unser Personal.

Tutti i prezzi sono in CHF e incl. 8.1 % IVA.
Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8.1% MwSt.



Proposte di stagione

- | | |
|--|--------------|
| Margherita con la coppa stagionata, carciofi, pomodorini confit e straciatella | 20.00 |
| Margherita mit Coppa Stagionata, Artischocken, konfitierten Kirschtomaten und Straciatella | |
| ☞ Insalata di carciofi con scaglie di grana e sedano | 18.00 |
| Artischocken-Salat mit Parmesan und Sellerie | |
| ☞ Tagliatelle fatte in casa con carciofi e gamberi | 22.00 |
| Hausgemachte Tagliatelle mit Artischocken und Garnelen | |



È tempo di tirare fuori pentolini e caquelon!



Abbiamo il piacere di invitarvi a gustare la fondue a volontà, carne fresca di prima qualità, con salse fatte in casa e contorni riso e patate
Potete scegliere tra fondue chinoise, fondue bourguignonne o fondue di formaggio.

- | | |
|------------------------|--------------|
| Fondue chinoise | 38.00 |
| Fondue bourguignonne | 38.00 |
| Fondue di formaggio | 25.00 |
| ☞ Fondue Vegana | 25.00 |