



## MENU PRANZO E APERITIVO

LA SOSTENIBILITÀ E LA QUALITÀ SONO LE NOSTRE PRIORITÀ PRINCIPALI, SIA PER QUANTO RIGUARDA L'OFFERTA CHE IL SERVIZIO. CI RIFORNIAMO DI CARNE DAL NOSTRO MACELLAIO DI FIDUCIA. THOMA & LIECHTI FLEISCH È SINONIMO DI SOSTENIBILITÀ, BENESSERE DEGLI ANIMALI E MASSIMA QUALITÀ - OGGI E IN FUTURO. LE SALSICCE TICINESI E LE SPECIALITÀ DI CARNE SECCA SONO PRODOTTE DAL SALUMIFICIO «CASTEL SAN PIETRO» E CONSEGNATE DIRETTAMENTE A NOI. LA MIGLIORE QUALITÀ DELLA REGIONE!



### INSALATA LA CUPOLA

LATTUGA A FOGLIA MISTA / CAROTA / BARBABIETOLA / FINOCCHIO / POMODORINI CHERRY /  
CONDIMENTO «LA CUPOLA»  
CHF 12

### INSALATA «SFUMATURE DI VERDE»

FRESCHE TIPOLOGIE DI INSALATE A FOGLIA VERDE CON CONDIMENTO «LA CUPOLA»  
CHF 9

### INSALATA BELGA

INSALATA BELGA GRATINATA / CIPOLLA ROSSA / FORMAGGIO GOTTARDO FUSO  
CHF 16

### MIDOLLO OSSEO DI MANZO ANGUS (CH) CON «FLEUR DE SEL» / PANE DELLA VALLEMAGGIA

CHF 14  
DA AGGIUNGERE: SHOT DI VODKA + CHF 4

### CROSTONE DELLA VALLEMAGGIA AROMATIZZAZO ALL'AGLIO, CON SARDINE (5 PZ) "MILLESIME" ANNATA 2017/2018

CHF 18



### SALSICCIA DI MAIALE NOSTRANA ALLA GRIGLIA / 160 GR.

SERVITA CON RISOTTO AL PARMIGIANO, SENAPE AL' ANCIENNE, PANE DELLA VALLEMAGGIA  
CHF 24

### FORMAGGIO FRESCO TICINESE CON PEPE E PANE CROCCANTE, ENTRAMBI DELLA VALLEMAGGIA

CHF 11

### VELLUTATA DEL GIORNO (VERDURA DELL'ORTO)

CHF 13

#### ALLERGENI E INTOLLERANZE

IL NOSTRO TEAM DI SERVIZIO CON L'AIUTO DI QUELLO DI CUCINA SARÀ LIETO DI INFORMARLA PERSONALMENTE.  
TUTTI I PREZZI SONO IN FRANCHI SVIZZERI E INCLUDONO L'IMPOSTA SUL VALORE AGGIUNTO (IVA).



## TIPOLOGIE DI TARTARE

LA NOSTRA CARNE PER LE TARTARE VIENE LAVORATA DIRETTAMENTE DAL NOSTRO MACELLAIO E SPORZIONATA A 80 GR. SI COMPONE PER IL 100% DA MANZO STAGIONATO DRY AGED E DA BLACK ANGUS NUTRITO AL PASCOLO.

### CLASSICA

TUORLO DI QUAGLIA / CAPPERI / CORNICHONS / SENAPE DIJON / SALSA WORCESTERSHIRE / ERBE FRESCHE / BRIOCHE-TOAST

80 GR. CHF 28

120 GR. CHF 37

DA AGGIUNGERE: 2CL SPIRITOSO A SCELTA (COGNAC / CALCADOS / WHISKEY / RUM) + CHF 4

### ALL' ITALIANA

OLIO D'OLIVA / FLEUR DE SEL / LIMONE / PEPE E PANE CROCCANTE, ENTRAMBI DELLA VALLEMAGGIA

80 GR. CHF 26

120 GR. CHF 35

DA AGGIUNGERE: 2CL SPIRITOSO A SCELTA (COGNAC / CALCADOS / WHISKEY / RUM) + CHF 4

### AL WHISKY

FILETTO BLACK ANGUS / WHISKY / RADICCHIO RICCIO / ANACARDI / SALSA BERNESE / PANE DELLA VALLEMAGGIA

80 GR. CHF 33

120 GR. CHF 45



## DALLA NOSTRA "ZIA" BERKEL

### PIORA D'ORO 18 MESI

L'ALPE PIORA OMAGGIA IL TICINO CON QUESTO CRUDO DALLE GRANDI QUALITÀ ORGANOLETTICHE E STAGIONATE CON LA SUA STAGIONATURA DI ALMENO 18 MESI

CHF 13 / 100 GR



### SALAME RAPELLI GRAN RISERVA

CHF 8 / 100 GR

### «LA CUPOLA» TAGLIERE MISTO

PANCETTA DI MAIALE ALLE ERBE / MORTADELLA DI FEGATO (TICINESE) / CARNE SECCA TICINESE / PROSCIUTTO CRUDO / SALAMETTI

CHF 29

### SALSICCIA E FORMAGGIO AL PEZZO

SALAMETTI TICINESI / FORMAGGIO REGIONALE DELLE ALPI

CHF 16

### TAGLIERI SECONDO LA VOGLIA E L'UMORE - CREATO A PIACIMENTO

SPECK DI MAIALE 100 GR. CHF 10 / MORTADELLA DI FEGATO (TICINESE) 100 GR. CHF 9 / CARNE SECCA TICINESE 100 GR. CHF 16 / PROSCIUTTO CRUDO PIORA D'ORO 100 GR. CHF 13 / SALAMETTI PEZZO 100 GR. CHF 7 / LARDO PAESANO 100 GR. CHF 9

### TRIS DI FORMAGGI TICINESI

BÜSCION «SALICIOLO» / FORMAGELLA «NANTE» / FORMAGGIO DELL'ALPE «ALPE GORDA / MOSTARDA DI FICHI DEL TICINO / PANE DELLA VALLEMAGGIA

CHF 14

#### ALLERGENI E INTOLLERANZE

IL NOSTRO TEAM DI SERVIZIO CON L'AUTO DI QUELLO DI CUCINA SARÀ LIETO DI INFORMARLA PERSONALMENTE.

TUTTI I PREZZI SONO IN FRANCHI SVIZZERI E INCLUDONO L'IMPOSTA SUL VALORE AGGIUNTO (IVA).