



# MENU DEGUSTAZIONE

\*

*Capasanta Gratinata alla Crema di Melanzane e Frutto della Passione*  
Jakobsmuscheln Gratiniert, Auberginen Creme und Passionsfrüchte

\*\*\*

*Risotto alla Burrata, Pomodori "Cherry" e Mousse al Basilico*  
Risotto mit "Burrata", "Cherry" Tomaten und Basilikum Mousse

\*\*\*

*Roastbeef, Salsa al Madeira*  
Roastbeef, "Madeira" Wein Sauce

\*\*\*

*Assaggio Formaggi Ticinesi*  
Tessiner Käse

\*\*\*

*Carpaccio di Ananas al Maraschino, Gelato alla Noce di Cocco*  
Ananas Carpaccio mit Maraschino, Kokosnuss Glace

\*

69.00 Menu completo / 63.00 4 Portate / 56.00 3 Portate

## Wine Et Dine

Menu Degustazione, un Vino abbinato a ogni portata,  
Aperitivo, Acqua Minerale, Caffè e Digestivo 125.00 p.p.

## Wine Et Dine

(1 Wein als Aperitif, Degustation Menu, 5 Verschiedenen Weine,  
Mineralwasser, Kaffe, Schnaps) 125.00 p.p.

# A la Carte

## Antipasti / Vorspeisen

*Carpaccio di Vitello, Avocado e Petali di Grana Padano* 16.50  
Kalbs Carpaccio, Avocado Birne und Grana Padano Käse Blätter

*Mozzarella di Bufala, Verdura alla Griglia* 16.50  
Büffel Mozzarella, Gegrilltes Gemüse

*Piatto Ticinese* \*1/2 Porz. 16.50 23.00  
Tessiner Teller

<i>Insalata Verde</i>	*Normale 8.50	<i>Insalata Mista</i>	*Normale 9.50	Grande 16.00
Grüner Salat		Gemischter Salat		

\*1/2 Porz. Solo come antipasto / \* 1/2 Nur als Vorspeise

Fattoria l'Amorosa / [www.amorosa.ch](http://www.amorosa.ch)



## Primi Piatti / Zwischen Gänge

	*1/2 Porz.	
<i>Tagliolini Neri al Salmone, Erba Cipollina</i> Schwarze Nudeln mit Lachs und Schnittlauch	19.00	25.00
<i>Raviolo aperto con Tartare di Manzo al Profumo di Tartufo</i> <i>Salsa alla Senape e Curry</i> Offene Raviolo mit Rindstartar mit Trüffel Parfum Curry und Senf Sauce	19.00	25.00

\* 1/2 Porz. Solo come antipasto / \* 1/2 Nur als Vorspeise

## Piatti Principali / Hauptgericht

<i>Maialino al Forno</i> Spanferkel aus dem Ofen		32.00
<i>Filetto di Agnello alla Griglia, Burro al Timo</i> Gegrilltes Lamm Filet mit Thymian Butter		32.00
<i>Tagliata di Manzo alla Griglia, 250 g. , Carpaccio di Gallinacci</i> Rinds Entrecote vom Grill, 250 g. , Eierschwämme Carpaccio		45.00
<i>Tagliata di Manzo alla Griglia, 250 g. al Tartufo Nero</i> Rinds Entrecote vom Grill, 250 g. , mit Schwarze Trüffeln		55.00

## Formaggi / Käse

	1/2 Porz.	
<i>Assaggio Formaggi Ticinesi</i> Tessiner Käse	11.00	17.00

## Dolci / Dessert

<i>Pere al "Merlot", Gelato alla Cannella</i> Birnen im "Merlot" Wein, Zimt Glace		11.00
<i>Mousse al Cioccolato Bianco e Nero, Coulis di Frutti di Bosco</i> Schwarzes und Weisses Schokolade Mousse, Waldbeeren Sauce		11.00
<i>Pallina Gelato / Sorbetto</i>		3.50
Vaniglia, Cannella, Cioccolato, Limone/Lime, Mango, Uva Americana		
<i>Kügel Glace / Sorbet</i>		3.50
Vanille, Zimt, Schokolade, Zitron/Limette, Mango, Amerikanische Trauben		
suppl. Alcool / suppl. Alkohol		3.00