

Menu Terrazza

DA CONDIVIDERE – per 2 persone

Tagliere ticinese con prosciutto crudo “Pioradoro” 21
salame nostrano e formaggi
Tessiner Tagliere mit “Pioradoro” Rohschinken
Salami und Käse

 Avocado chili - poppers con salsa piccante 23
Avocado Chili - Poppers mit pikanter Sauce

 Bruschettone tostato con funghi 25
e scaglie di pecorino
Getoastete Bruschettone mit Pilzen
und Pecorino-Käse

Acciughe del cantabrico 29
servite con pane tostato e burro
Cantabrico Sardellen serviert
mit getoastetem Brot und Butter

LE NOSTRE PINSE

Margherita 23
 Pomodoro, mozzarella e origano
Tomaten, Mozzarella und Oregano

Vegetariana 25
 Pure di zucca, cipolla caramellata e taleggio
Kürbis-Püree, karamellisierte Zwiebeln
und Taleggio

Casa Berno 33
Creme fraîche, tartufo nero
funghi e guanciale
Creme fraîche, schwarzer Trüffel
Pilze und Guanciale

PIATTI FREDDI

 Insalatina verde / grüner Salat 9

 Insalatina mista / gemischter Salat 13

 Insalata Casa Berno con zucca marinata 25
noci pecan e Zincarlin
“Casa Berno” Salat mit mariniertem Kürbis
Pekan-Nüssen und Zincarlin-Käse

 Mozzarella di bufala con cachi 27
cipolla rossa marinata e chili fresco
Büffelmozzarella mit Kaki
marinierten roten Zwiebeln und frischem Chili

Insalata “Caesar” con petto di pollo grigliato 29
pomodori datterini e crostini all’aglio
Caesar-Salat mit grillierter Pouletbrust,
Dattel-Tomaten und Knoblauch-Croûtons

Tatare di manzo con pomodori 31
nocciola e tartufo nero
Rinds-Tartar mit Tomaten
Haselnüssen und schwarzem Trüffel

PASTE

Spaghetti con salsa bolognese 27
Spaghetti mit Bolognese Sauce

Tagliatelle ai funghi porcini 29
con salsa al marsala e cerfoglio
Tagliatelle mit Steinpilzen
Marsala-Sauce und Kerbel

Risotto “Tenuta Margherita” 31
con tartufo e parmigiano “vacche rosse”
Risotto “Tenuta Margherita”
mit Trüffel und “Vacche Rosse” Parmesan

SPECIALITA DELLA CASA a partire da 2 persone

Sella di capriolo con castagne caramellate 65 p.p.
spätzli e cavolo rosso
Rehrücken und karamellisierten Kastanien
Spätzli und Rotkraut

Menu Terrazza

SPECIALITÀ DEL TICINO ALLA GRIGLIA

CARNE / FLEISCH

Filetto di cinghiale 43
Wildschwein-Filet

Entrecôte di cervo 47
Hirsch-Entrecôte

Tutte le carni sono servite con funghi trifolati
Polenta bramata e salsa al vino rosso
Alle Fleischsorten werden mit gebratenen Pilzen
Bramata-Polenta und Rotwein-Sauce serviert

I NOSTRI DOLCI

“Mont Blanc” con sorbetto al cassis 15
castagne e meringa

“Mont Blanc” mit Cassis-Sorbet
Kastanien und Meringue

Tiramisù classico 15
Klassisches Tiramisu

Torta di mele 7
Apfeltorte

Gelato alla vaniglia con vermicelli 9
meringa e panna
Vanille-Glace mit Vermicelles, Meringue und Rahm

Pallina di gelato 4
Glacekugel

PESCE / FISCH

Salmerino / Saibling 41
Lucioperca / Zander 43

Tutti i filetti di pesce sono serviti da pure di
sedano rapa, patate novelle e salsa verde
Alle Fischfilets werden mit Sellerie-Püree
neuen Kartoffeln und grüner Sauce serviert

PROVENIENZA

Salmerino / Saibling = CH+IT
Lucioperca / Zander = CH+IT
Petto di pollo / Pouletbrust = CH+IT+FR
Manzo / Rind = CH
Capriolo / Reh = AT+DE
Maiale / Schwein = CH
Acciughe / Sardellen = IT+ES
Cervo / Hirsch = AT+DE
Cinghiale / Wildschwein = AT+DE+FR

CONTORNI

Patate novelle / Neue Kartoffeln 7
Polenta bramata / Bramata Polenta 7
Patate fritte / Pommes Frites 7
Funghi trifolati / Gebratene Pilze 9