

Menu Terrazza

DA CONDIVIDERE – per 2 persone

Assiette Tessinoise avec jambon cru “Pioradoro” 21
salami et fromage

Ticino plate with “Pioradoro” raw ham
Salami and cheese

 Avocat chili - poppers avec sauce épicée 23
Avocado chili – Poppers with spicy sauce

 Bruschetta Valle Maggia avec tomates 25
Tessinoises et mozzarella de bufflonne
Valle Maggia Bruschetta with Ticino tomatoes
and buffalo mozzarella

Anchois de Cantabrique 29
servis avec pain grillé et beurre
Cantabrian anchovies served
with toast and butter

LE NOSTRE PINSE

Margherita 23
 Tomates dattes, mozzarella et origan
Dates tomatoes, mozzarella and oregano

Vegetariana
 Tomates, oignons caramélisés et légumes grillés 25
Tomatoes, caramelised onions and grilled
vegetables

Casa Berno
Tomates, mozzarella, jambon cru Pioradoro 27
et roquette
Tomatoes, mozzarella, raw ‘Pioradoro’ ham
and rocket

PIATTI FREDDI

 Salade verte / green salad 9

 Salade mêlée / mixed salad 13

 Salade Casa Berno avec tomates dattes 23
concombre et avocat
Casa Berno salad with date tomatoes
cucumber and avocado

avec crevettes Black Tiger 29
with Black Tiger shrimps

Burrata ticinese 150g avec tomates 25
oignons rouges e basilic
Burrata ticinese 150g with tomatoes
red onions and basil

Salade de poulpe à la méditerranéenne 25
avec olives et basilic
Mediterranean-style Octopus salad
with olives and basil

Salade César avec suprême de poulet 29
croûtons à l'ail et parmesan
Caesar salad with grilled chicken breast
garlic croutons and parmesan

PASTE

Spaghetti avec sauce aux tomates 25
mozzarella de bufflonne et basilic
Spaghetti with date tomato sauce
buffalo mozzarella and basil

Spaghetti avec sauce bolognaise 27
Spaghetti with Bolognese sauce

SPECIALITA DELLA CASA

Hamburger “Casa Berno” avec sauce épicée 25
fromage taleggio et oignons caramélisés
„Casa Berno“ Hamburger with spicy sauce
taleggio cheese and caramelized onions

Escalope de veau panée 47
avec pommes de terre frites, airelle et citron
Breaded veal escalope with French fries
cranberries and lemon

tutti i prezzi in CHF incluso IVA

Menu Terrazza

SPECIALITA ALLA GIRGLIA

VIANDE / MEAT

L'hôtel Casa Berno a sélectionné des viandes locales des fournisseurs tessinois

Hotel Casa Berno has selected local meat cuts from Ticino suppliers

Côtelette de porc Valle Maggia / Pork chop 43

Rib Eye 200g 47

Côte de bœuf 500g / Beef on the bone 500g 52

Toutes les viandes sont accompagnées de légumes grillés

All meats are accompanied by grilled vegetables

POISSON / FISH

Sélection de poissons du lac Majeur pêchés par notre fournisseur local

Selection of fish from Lake Maggiore caught by our local supplier

Corégone / Whitefish 41

Sandre / Pikeperch 43

Tous les filets de poisson sont grillés et servis avec légumes et citron grillé

All fish filets are grilled and served with vegetables and grilled lemon

CONTORNI 7

Pommes de terre au four / Oven-baked potatoes

Légumes grillés / Grilled vegetables

Pommes de terre frites / French fries

I NOSTRI DOLCI

Baba au rhum avec crème Chantilly
cerises Amarena et pêches 13

Baba au rum with Chantilly cream,
Amarena cherries and peach

Tiramisu classique 13
Classic tiramisu

Crème brûlée à la vanille 13
Vanilla crème Brulée

Gâteau du jour 7
Cake of the day

Cuillère à glace 4
Ice cream scoop

PROVENIENZA

Corégone / Whitefish = CH

Sandre / Pikeperch = CH

Suprême de poulet / Chicken breast = CH / IT / FR

Bœuf / Beef = CH

Veau / Veal = CH + IT

Porc / Pork = CH

Poulpe / Octopus = MA

Anchois / Anchovies = IT / ES