


Menu terrazza/bar

DA STUZZICARE – per 2 persone

Olives vertes avec anchois, orange et romarin 9
Green olives with anchovies, orange and rosemary

 **Fleurs de courgettes frites avec ricotta et sauce romesco** 13
Fried courgette flowers with ricotta and romesco sauce


Stracciatella de bufflonne avec thon rouge méditerranéen et mangue 17
Buffalo stracciatella with Mediterranean bluefin tuna and mango

 **Bruschettone avec tomates du Tessin mozzarella di bufala et basilic** 23
Bruschettone with Ticino tomatoes, buffalo mozzarella and basil

Anchois de Cantabrique servis avec pain grillé et beurre 23
Cantabrian anchovies served with toast and butter

Plateau tessinois avec charcuterie assortie et fromage servi avec focaccia maison 25
Ticino platter with mixed cold cuts and cheese served with homemade focaccia

LE NOSTRE PINSE

 **Margherita Tomates datterini, mozzarella et origan** 25
Datterini tomatoes, mozzarella and oregano

Casa Berno Pesto aux pistaches, stracciatella et mortadelle 27
Pistachio pesto, stracciatella cheese and mortadella

PIATTI FREDDI

-  **Salade verte** / Green salad **9**
-  **Salade mélangée** / Mixed salad **11**
-  **Salade „Casa Berno” avec légumes printaniers pignons de pin, grenade et fromage de chèvre** **23**
„Casa Berno” salad with spring vegetables and pine nuts pomegranate and goat's cheese
- Salade César avec croûtons de pain Valle Maggia, anchois bacon croustillant et parmesan reggiano** **23**
- avec suprême de poulet grillée / with grilled chicken breast **29**
- Caesar salad with Valle Maggia bread croutons and anchovies crispy bacon and Parmigiano Reggiano
- Vitello tonnato “Casa Berno” avec thon poêlé, sauce verte et chips de pain** **29**
Vitello tonnato “Casa Berno”
on seared tuna, green sauce and bread chips
- Carpaccio de filet de bœuf avec asperges radicchio et “Belper Knolle” **27**
Beef fillet carpaccio with asparagus radicchio and “Belper Knolle”

PASTE

-  **Spaghetti avec sauce tomates datterino mozzarella di bufala et basilic** **25**
Spaghetti with datterino tomato sauce, buffalo mozzarella and basil
- Spaghetti à la sauce bolognaise** **27**
Spaghetti with Bolognese sauce
- Linguine „Bossolasco” avec palourdes et piment ail et poutargue** **29**
Linguine “Bossolasco” with clams and chilli pepper garlic and bottarga

DALLA GRIGLIA

-  **Hamburger végétarien au quinoa avec laitue, tomate sauce piquante et frites** 31
Vegetarian quinoa burger with lettuce, tomato spicy sauce and French fries
- Hamburger Casa Berno avec sauce piquante oignons croustillants, bacon et frites** 35
+ Extra Taleggio 3
Casa Berno-Burger with spicy sauce, crispy onions bacon and French fries
- Tagliata de bœuf tessinois avec salade de roquette Pommes de terre rôties et sauce au poivre de la Valle Maggia** 49
Ticino-style beef tagliata with rocket salad roasted potatoes and Valle Maggia pepper sauce
- Sandre du Lago Maggiore avec asperges, sauce verte et citron** 45
Pike-perch from Lago Maggiore with asparagus, green sauce and lemon

I NOSTRI DOLCI

- Affogato avec crème chantilly, glace à la vanille et crème de noisette** 15
Affogato with Chantilly cream, vanilla ice cream and hazelnut cream
- Tarte chaude au chocolat noir et noisettes** 15
Warm dark chocolate and hazelnut tart
- Tiramisu au mascarpone avec crème au café et cacao** 15
Mascarpone tiramisu with coffee cream and cacao
- Gâteau du jour** 9
Cake of the day
- Boule de glace** 5
Scoop of ice cream

PROVENIENZA

palourdes / Clams = IT
Sandre / Pike perch = CH
Suprême de poulet / Chicken breast = CH / FR
Bœuf / Beef = CH+DE
Veau / Veal = CH
Alici / Anchovies = IT+FR
Anchois / Anchovies = ES
Thon / Tuna = MED

tutti i prezzi in CHF incluso IVA