

Menu Terrazza

DA CONDIVIDERE – per 2 persone

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

Ticino plate with “Pioradoro” raw ham
salami and cheese

 Avocat chili - poppers avec sauce piquante 23
Avocado chili – poppers with spicy sauce

 Bruschettone toasté avec champignons 25
et fromage pecorino
Toasted bruschettone with mushrooms
and pecorino cheese

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

LE NOSTRE PINSE

Margherita 23
 Tomates, mozzarella et origan
Tomatoes, mozzarella and oregano

 Vegetariana 25
Purée de potiron, oignons caramélisés
et taleggio
Pumpkin purée, caramelised onions
and Taleggio cheese

Casa Berno
Crème fraîche, truffe noire, champignons 33
et guanciale
Creme fraiche, black truffle, mushrooms
and guanciale

PIATTI FREDDI

 Salade verte / green salad 9

 Salade mêlée / mixed salad 13

 Salade Casa Berno avec potiron mariné 25
noix de pécan et Zincarlin
Casa Berno salad with marinated pumpkin
pecans and Zincarlin

 Mozzarella di bufala avec des kakis 27
oignon rouge mariné et piment frais
Buffalo mozzarella with persimmons
marinated red onion and fresh chilli

Salade César avec suprême de poulet grillée 29
tomates cerises et croûtons à l'ail
Caesar salad with grilled chicken breast
datterino tomatoes and garlic croutons

Tartare de bœuf avec tomates 31
noisettes et truffe noire
Beef tartare with tomatoes
hazelnuts and black truffle

PASTE

Spaghetti à la sauce bolognaise 27
Spaghetti with Bolognese sauce

Tagliatelles aux cèpes 29
avec sauce au marsala et cerfeuil
Tagliatelle with porcini mushrooms
with Marsala sauce and chervil

Risotto “Tenuta Margherita” 31
avec truffe et parmesan “vacche rosse”
Risotto “Tenuta Margherita”
with truffles and “vacche rosse” Parmesan cheese

SPECIALITA DELLA CASA

Selle de chevreuil avec châtaignes caramélisées
spätzli et chou rouge 65 p.P.
Saddle of venison with caramelised chestnuts
spätzli and red cabbage

Menu Terrazza

SPECIALITA ALLA GRIGLIA

VIANDE / MEAT

Filet de sanglier 43
Wild boar fillet

Entrecôte de cerf 47
Venison entrecôte

Toutes les viandes sont accompagnées
de champignons sautés, polenta Bramata
et sauce au vin rouge
All meats are accompanied with sautéed
mushrooms, polenta Bramata and red wine sauce

I NOSTRI DOLCI

"Mont Blanc" avec sorbet au cassis 15
châtaignes et meringue

"Mont Blanc" with blackcurrant sorbet
chestnuts and meringue

Tiramisu classique 15
Classic tiramisu

Gâteau aux pommes 7
Apple pie

Glace à la vanille avec vermicelles 9
meringue et crème fouettée
Vanilla ice cream with chestnut vermicelli
meringue and whipped cream

Boule de glace 4
Scoop of ice cream

POISSON / FISH

Omble chevalier / Char 41
Sandre / Pikeperch 43

Tous les filets de poisson sont accompagnés d'une
purée de céleri-rave, de pommes de terre nouvelles
et d'une sauce verte
All fish fillets are served with celeriac purée, new
potatoes and green sauce

CONTORNI

Pommes de terre nouvelles / New potatoes 7
Polenta Bramata / Polenta Bramata 7
Pommes de terre frites / French fries 7
Champignons sautés / Sautéed mushrooms 9

PROVENIENZA

Omble chevalier / Char = CH+IT
Sandre / Pikeperch = CH+IT
Suprême de poulet / Chicken breast = CH+IT+FR
Bœuf / Beef = CH
Chevreuil / Venison = AT+DE
Porc / Pork = CH
Anchois / Anchovies = IT+ES
Cerf / Venison = AT+DE
Sanglier / Wild boar = AT+DE+FR