

Una volta la Svizzera mangiò assieme alla Sicilia,
Si trovarono così bene tra loro, nonostante le differenze,
che decisero di amare tutte le creature dell'universo.
Da quell'incontro nacque la tolleranza

Ristorante alla Cantina



Once upon a time Switzerland ate with Sicily,
They got along so well with each other, despite their differences,
that they decided to love all the creatures in the universe,
From that meeting, tolerance was born

TAGLIERI TICINO

(macelleria Belotti)

Salumi 26.00

Tessiner Teller

Salumi e Formaggi 30.00

Käse und Wurstwaren

Formaggi Ticino Valle Maggia 26.00

Tessiner Käse aus dem Maggiatal

ZUPPE / Suppen

 **Minestrone** 13.50

Minestrone

 **Zuppa di Cipolle** 16.50

Zwiebelsuppe

 **Crema di Pomodoro**

alla Norma 14.50

Tomatencreme nach Norma-Art

INSALATE / Salade

 **Verde** 9.50

Grüner Salat

 **Mista** 11.50

Gemischter Salat

 **Pomodori e Cipolle** 11.50

Tomaten und Zwiebeln

 **Arance, Finocchi**

e Olive Siciliane 15.00

Sizilianische Orangen, Fenchel und Oliven

PER I NOSTRI PICCOLI OSPITI /

Für unsere kleinen Gäste

 **Rigatoni o Spaghetti**

al Pomodoro 12.00

Rigatoni oder Spaghetti mit Tomatensauce

Rigatoni o Spaghetti al Ragù 13.00

Rigatoni oder Spaghetti mit Ragout-Sauce

Pepite di Pollo Panate (nuggets)

con patate fritte 17.00

Panierte Hähnchen-Nuggets

Impanata con patate fritte 20.00

Paniertes Schnitzel

ANTIPASTI / Vorspeisen

Insalata di polpo alla Mediterranea 27.00

(pomodorini, cipolla rossa, olive)

Tintenfischsalat nach mediterraner Art (Kirschtomaten, rote Zwiebeln, Oliven)



Caponata di Melanzane 16.00

Auberginen-Caponata

Fritto Siciliano 20.00 x2 persone 36.00

(panelle di ceci, arancinette, verdure in pastella, crostini al formaggio)

Sizilianische frittierte Speisen (Kichererbsenbrötchen, Orangen, Gemüse in Teig, Käsecroutons)

Involtni di melanzane 19.00

(ripieni di pangrattato, salumi, formaggi, salsa di pomodoro e parmigiano)

Gefüllte Auberginen mit paniermehl, Wurst, Käse und Tomaten

Il Tagliere Siciliano 28.00

(fritto completo, caponata, sarde beccafico)

Frittiertes mit Caponata und Beccafico Sardinien

Sarde a Beccafico 19.00

(involtni di sarde - pangrattato, uva passa, pinoli, scorza arancia)

Sardinienroulade - Paniermehl, Sultaninen, Pinienkerne und Orangenschalen

Il Misto Mare 38.00

(tonno, spada e salmone affumicati, cocktail di gamberi e caponata di pesce)

Gemischte Meeresfrüchte (Thunfisch, Schwertfisch, Räucherlachs, Krabbencocktail, Fisch-Caponata)

PRIMI / Erster Gang

Bucatini con le Sarde 25.50

(sardine, finocchietto selvatico, uva passa, pinoli, pomodoro)

Bucatini mit Sardinien, wildem Fenchel, Sultaninen, Pinienkernen und Tomaten

Caserecce al pesce spada 25.50

(spada, pomodoro, melanzane, mentuccia)

Schwertfisch-Caserecce mit Tomaten, Auberginen und Minze

Spaghetti ai frutti di mare 28.00

Spaghetti mit Meeresfrüchten

Spaghetti al nero di seppia 27.50

Spaghetti mit Tintenfisch-Tinte

Lasagne al ragù di luganighetta 20.50

Lasagne mit Luganighetta-Ragout

 **Rigatoni alla Norma** 22.50

Rigatoni nach Norma-Art (Pasta, Tomaten, Auberginen, gesalzener Ricotta-Käse, Basilikum)

VEGGIE

 **Lasagne al pesto di basilico** 19.50

Lasagne mit Basilikum-Pesto

 **Parmigiana di melanzane** 25.00

Auberginen-Parmigiana

POLENTA E... / Polenta und

 **Gorgonzola** 19.50

 **Formaggio Valle Maggia** 24.50

Ossobuco di manzo 36.00

Rindfleisch-Ossobuco

Brasato di manzo 34.50

Rinderschmorbraten

Coniglio alla cacciatora (salsa agrodolce, olive, capperi, cipolle) 34.50

Kaninchen nach Jäger-Art (süßsaure Sauce, Oliven, Kapern, Zwiebeln)

SECONDI / Hauptgerichte

Bistecca palermitana (controfiletto di manzo panato arrostito) 39.50

Paniertes Rinderbratenfilet

Bistecca palermitana alla pizzaiola 42.00

(Controfiletto panato, pomodoro, mozzarella, basilico, origano)

Panierter Rinderbraten (Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Oregano)

Entrecôte di manzo alla Griglia 42.00

Rindsentrecôte

Involtni di carne alla siciliana (pangrattato, primosale e salumi) 39.50

Fleischröllchen nach sizilianischer Art (Paniermehl, Primosale, Aufschnitt)

Trippa alla Ticinese (patate, fagioli e crostini di pane maggia) 32.00

Kutteln nach Tessiner Art (Kartoffeln, Bohnen und Brotcroutons)

Involtni di pesce spada panati 42.00

(pangrattato, uva passa pinoli, arancia, menta)

Schwertfischröllchen, Sultaninen, Pinienkerne, Orangen, Minze

Pesce spada panato alla griglia 42.00

Gegrillter Panierter Schwertfisch

I secondi sono serviti con Patate al forno e verdure,
oppure Polenta su richiesta

Hauptgerichte werden mit Ofenkartoffeln und Gemüse oder auf Nachfrage Polenta serviert

DOLCI / Desserts

Profiteroles al cioccolato 10.00

Schokolade Profitterol

Cannoli Siciliani 10.00

Sizilianische Cannoli

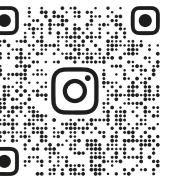
Parfait di mandorle 10.00

Mandel Parfait

Tiramisù 10.00

Semifreddo al torroncino 10.00

Nougat-Parfait



@ALLACANTINATEGNA

Visita il nostro profilo instagram
per info e novità
e taggaci nelle tue storie

 **vegetariano**
Vegetarisch

 **vegano**
Vegan