

# Menu Cena



Locanda Poncini

Cuore di Maggia

# Antipasti

*Cestino di pane con ratatouille di verdure e feta* 18.-

In einem Brotkörbchen serviertes Gemüse-Ratatouille mit Feta

*Pomodoro ripieno di cipolle di Tropea, olive e basilico con uovo croccante* 22.-

Tomate gefüllt mit Tropea-Zwiebeln, Oliven und Basilikum, dazu knuspriges Ei

*Calamaro scottato su crema di piselli con pomodorini gratinati* 24.-

Gebratener Tintenfisch auf Erbsencreme mit gratinierten Kirschtomaten

*Prosciutto crudo con gnocco fritto e giardiniera di verdure* 27.-

Frittierte Teigtaschen mit Rohschinken und eingemachtem Gartengemüse

# Primi

*Zuppa di legumi e orzo profumata al pesto con crostini di pane della Vallemaggia* 16.-

Gersten- und Hülsenfrüchtesuppe mit Pesto aromatisiert und Croutons aus Vallemaggiabrot

*Gnocchi con salsa di pomodoro datterino e stracciatella* 24.-

Gnocchi an Datterino-Tomatensauce und Stracciatella (Mozzarella Stückchen)

*Risotto alle fave con robiola ai tre latti e pepe aromatizzato in Vallemaggia* 24.-

Risotto mit Fababohnen, Robiola - Frischkäse (Kuh, Schaf und Ziege) an aromatisiertem Pfeffer aus dem Maggiatal

*Spaghetti alle vongole con pomodorini e briciole di pane* 25.-

Spaghetti mit Muscheln, Kirschtomaten und Semmelbröseln

*Pappardelle al ragù di coniglio con olive taggiasche* 23.-

Pappardelle an Kaninchenragout mit Oliven

# Secondi

*Parmigiana di melanzane con panelle siciliane* 32.-

Auberginen-Parmigiana mit Sizilianische Kichererbsen "Panelle"

*Tonno scottato su purè di carote con olio di sesamo* 44.-

Gebratener Thunfisch auf Karottenpüree mit Sesamöl

*Trancio di salmerino arrosto con salsa al vermouth e pepe rosa  
con patate prezzemolate e verdura* 39.-

Gebratener Saibling an Wermut und rosa Pfeffersauce, dazu Petersilienkartoffeln und Gemüse

*Sella di lepre porchettata ripiena di funghi con purè di  
patate e verdura* 47.-

Gebratener Hasenrücken gefüllt mit Pilzen, dazu Kartoffelstock und Gemüse

# La Tradizione

*Brasato di manzo con tagliatelle* 35.-

Rindsbraten mit Nudeln

*Ossobuco di vitello con risotto allo zafferano* 42.-

Ossobucco vom Kalb serviert mit Safranrisotto

*Tartare di Fassona piemontese al coltello con burro e pane tostato*

Rindertartar mit Butter und geröstetes Brot

200g 34.-

300g 40.-

400g 45.-

*Formaggio dell'alpe Vallemaggia con marmellata fatta in casa* 15.-

Vallemaggia Alpenkäse mit hausgemachte Marmelade

# Insalate

<i>Insalata verde</i>	8.50
Grüner Salat	
<i>Insalata mista</i>	10.50
Gemischter Salat	
<i>Verdure grigliate miste</i>	16.-
Gemischtes Grillgemüse	

# Menù Bambini

<i>Pasta corta al pomodoro</i>	11.-
Teigwaren mit Tomatensauce	
<i>Pasta corta al pesto</i>	11.-
Teigwaren mit Pesto	
<i>Impanata di maiale con patatine fritte</i>	17.-
Schweinschnitzel milaneser Art mit Pommes Frites	

# Dessert

*Tartelletta con frutta fresca*

12.-

Törtchen mit frischen Früchten

*Tortino caldo al cioccolato con gelato alla nocciola*

14.-

Heißer Schokoladenkuchen mit Haselnussglacé

*Bunet piemontese*

8.-

Schokoladenpudding mit Amaretti und Karamell

*Strudel di mele caldo con gelato alla vaniglia*

11.-

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis

# Bevande

Acqua minerale 0,3l	3.80
Acqua minerale 0,5l	5.50
Acqua minerale 1l	8.50
Coca-Cola	4.50
Coca-Cola zero	4.50
Gassosa (limone-mandarino-lampone)	4.50
Rivella (rossa-blu)	4.50
Aranciata dolce	4.50
Aranciata amara	4.50
Acqua tonica	4.50
Bitter lemon	4.50
Chinotto	4.50
Tè freddo (limone-pesca) 3dl	3.60
Succo di frutta (pesca-pera-arancia-ananas)	4.50
Succo di mela "Shorle"	4.50
Sciroppo	2.-



# Aperitivi

<i>Crodino</i>	4.-
<i>Sanbitter (BIANCO-ROSSO)</i>	4.-
<i>Campari soda</i>	5.50
<i>Campari orange</i>	8.-
<i>Aperol spritz</i>	8.-
<i>Negroni</i>	10.-
<i>Americano</i>	8.-
<i>Hugo</i>	8.-
<i>Campari spritz</i>	8.50

# Birre

*Alla spina: Appenzeller Säntis Kristall Spezial*

<i>0,2l</i>	3.20
<i>0,3l</i>	4.30
<i>0,5l</i>	6.50
<i>Appenzeller Weizenbier 50cl</i>	7.-
<i>Sonnwendlig (analeolica) 33cl</i>	4.50
<i>Ciao Beer della Vallemaggia Bionda 33cl</i>	6.-
<i>Ciao Beer della Vallemaggia Ambrata 33cl</i>	6.-

# Caffetteria

<i>Espresso</i>	<i>2.40</i>
<i>Espresso macchiato/creme</i>	<i>2.60</i>
<i>Espresso corretto</i>	<i>3.70</i>
<i>Espresso decaffeinato</i>	<i>2.50</i>
<i>Tazza grande</i>	<i>3.40</i>
<i>Caffè d'orzo</i>	<i>2.50</i>
<i>Caffè al ginseng</i>	<i>2.60</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>4.-</i>
<i>Latte macchiato</i>	<i>4.20</i>
<i>Latte bianco</i>	<i>2.50</i>
<i>Cioccolata densa</i>	<i>4.50</i>
<i>Cioccolata con panna</i>	<i>5.-</i>
<i>Irish coffee</i>	<i>12.-</i>
<i>Caffè shakerato</i>	<i>3.50</i>
<i>Caffè shakerato corretto</i>	<i>4.50</i>
<i>Tè caldo/Tisane</i>	<i>3.-</i>
<i>Caotina/Ovomaltina</i>	<i>4.20</i>

# Amari & Liquori

<i>Nocino/Limoncino</i>	5.-
<i>Grappa di uva americana della Vallemaggia</i>	7.-
<i>Grappa di Merlot "Vecchio Rovere"</i>	8.-
<i>Grappa di Moscato</i>	7.-
<i>Grappa di Pinot nero</i>	8.-
<i>Vecchia Romagna</i>	6.50
<i>Mirto di Sardegna</i>	6.50
<i>Sambuca</i>	6.50
<i>Amaretto Disaronno</i>	6.50
<i>Baileys</i>	6.50
<i>Braulio</i>	6.50
<i>Montenegro</i>	6.50
<i>Averna</i>	6.50
<i>Ramazotti</i>	6.50
<i>Appenzeller Alpenbitter</i>	6.50
<i>Fernet Branca</i>	6.50
<i>Branca Menta</i>	6.50
<i>Jägermeister</i>	6.50
<i>Cynar</i>	6.50
<i>Amaro del Capo</i>	6.50