

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

Sformatino di zucca con fonduta di formaggio e amaretti 19.-

Kürbisflan mit Käse-Sauce und Amaretti

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

Gebratener Tintenfisch auf Erbsencreme mit gratinierten Kirschtomaten

Crostoni di pane con sminuzzato di fegatini di pollo 21.-

Röstbrot mit Hühnerleber

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

Pizzoccheri alla valtellinese 25.-

Nudeln aus Buchweizenteig mit Käse, Wirsingkohl, Mangoldstengel und Kartoffeln

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

Spaghetti mit Muscheln, Kirschtomaten und Semmelbröseln

*Risotto al vino rosso con salsiccia e pepe aromatizzato
in Vallemaggia* 24.-

Rotweinrisotto mit Wurststückchen und aromatisiertem Pfeffer aus dem Maggial

Secondi

Rösti di patate con formaggio piemontese e uova al tegamino 33.-

Rösti mit Piemonteser Käse und Spiegelei

*Gamberoni alla piastra con timballo di riso nero e salsa al
curry e verdure* 39.-

Gegrillten Garnelen mit schwarzer Reis und Currysauce mit Gemüse

*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

Coscia di coniglio alla ligure con patate schiacciate e verdura 35.-

Kaninchenkeule nach ligurischer Art (mit Oliven und Pinienkerne) dazu zerstampfter Kartoffel und Gemüse

La Tradizione

Brasato di manzo con tagliatelle 35.-

Rindsbraten mit Nudeln

Ossobuco di vitello con risotto allo zafferano 43.-

Ossobucco vom Kalb serviert mit Safranrisotto

Tartare di Fassona piemontese al coltello con burro e pane tostato

Rindertartar mit Butter und geröstetes Brot

200g 36.-

300g 42.-

400g 47.-

Tagliere misto di affettati e formaggio 27.-

Kaltes tessiner Fleischplättli mit Käse

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	3.50
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

<i>Alla spina: Appenzeller Säntis Kristall Spezial</i>	
<i>0,2l</i>	3.-
<i>0,3l</i>	4.-
<i>0,5l</i>	6.-
<i>Appenzeller Weizenbier 50cl</i>	6.50
<i>Sonnwendlig (analcolica) 33cl</i>	4.-
<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>3.20</i>
<i>Caffè d'orzo</i>	<i>2.50</i>
<i>Caffè al ginseng</i>	<i>2.60</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>4.00</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>5.00</i>
<i>Irish coffee</i>	<i>12.00</i>
<i>Caffè shakerato</i>	<i>3.50</i>
<i>Caffè shakerato corretto</i>	<i>4.50</i>
<i>Tè caldo/Tisane</i>	<i>3.00</i>
<i>Caotina/Ovomaltina</i>	<i>4.20</i>

Amari & Liquori

<i>Nocino/Limoncino</i>	5.00
<i>Grappa di uva americana della Vallemaggia</i>	7.00
<i>Grappa di Merlot "Vecchio Rovere"</i>	8.00
<i>Grappa di Moscato</i>	7.00
<i>Grappa di Pinot nero</i>	8.00
<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