

# Ristorante della **CAITA'**

*PROVENIENZA CARNI:  
SVIZZERA, ITALIA, FRANCIA, IRLANDA*

*PROVENIENZA PESCE DI MARE:  
MEDITERRANEO, ADRIATICO,  
ATLANTICO*

*PROVENIENZA PESCE DI LAGO:  
SVIZZERA*

*PESCE CRUDO:  
IL PESCATO DESTINATO ALLA  
CONSUMAZIONE A CRUDO È TRATTATO  
CON LA TECNICA DELL'ABBATTIMENTO DI  
TEMPERATURA*

*DETTAGLI SULLE SOSTANZE CHE POSSONO  
PROVOCARE ALLERGIE O ALTRE REAZIONI  
INDESIDERATE SONO OTTENIBILI DAL  
PERSONALE*



ANTIPASTI E ZUPPE  
VORSPEISEN UND SUPPEN

Insalata di stagione

*Saison-Salat*

CHF 12

Millefoglie di pane scuro fatto in casa,  
verdurine marinate e spuma di robiolino ticinese

*Mille-feuille aus Hausgemachtem Vollkornbrot,  
mariniertes Gemüse und Schaum aus Tessiner Robiolino Käse*

CHF 14

La nostra visione della "Parmigiana di melanzane" e gocce di basilico

*Unsere Auberginen-Parmigiana und Basilikum Tropfen*

CHF 19.50

Insalata di puntarelle, olive, pomodorini secchi e capperi  
con capesante scottate e chips di pane

*Spargelchicoréesalat, Oliven, getrocknete Tomaten und Kapern, mit gebratenen  
Jakobsmuscheln und Brot-Chips*

CHF 22.50

Tartare di tonno Albacares all'aneto e agrumi, zenzero marinato e salsa Wasabi

*Tatar von Gelbflossenthunfisch an Dill und Zitrusfrüchte,  
marinierter Ingwer und Wasabi Sauce*

CHF 27

Battuta di manzo alla piemontese

*Rinds-Tatar nach piemontesischer Art*

CHF 25 / 35

Sauté di cozze e vongole al pepe e limone con crostini di pane all'aglio

*Sautierte Mies- und Venus-Muscheln an Pfeffer und Zitrone mit Knoblauch-Crostini*

CHF 22.50

Crema di zucchine e mentuccia, sbriciolata di grissini fatti in casa e pepe Valle Maggia

*Zucchini und Minze Crème, zerbröselte hausgemachte Grissini und  
Vallemaggia Pfeffer*

CHF 14.50

PRIMI PIATTI  
ERSTE GÄNGE

Risotto alla barbabietola rossa mantecato al Castelmagno  
*Rote Bete Risotto verrührt mit Castelmagno Käse und Vallemaggia-Pfeffer*

CHF 24

Gnocchetti con crema di broccoli,  
ragù bianco di salsiccia ticinese e pomodorini infornati  
*Hausgemachte Gnocchi mit Broccoli-Pesto, weisser Ragout von Tessiner Wurst und  
gebackenen Tomaten*

CHF 22

Paccheri ai frutti di mare e pesto di rucola  
*Paccheri mit Meeresfrüchten und Ruccola-Pesto*

CHF 26

Spaghettone di Gragnano con pomodorini datterini freschi e basilico  
*Spaghettone von Gragnano mit frischen Datteltomaten und Basilikum*

CHF 19.50

Cappellacci fatti a mano ripieni di fiori di zucca e formaggio fresco,  
ragù di gamberi argentini  
*Handgemachte Cappellacci gefüllt mit Kürbisblumen und Frischkäse mit  
Ragout aus argentinischen Garnelen*

CHF 26

PESCE  
*FISCHGERICHTE*

Salmerino al burro e timo, taccole ripassate all'olio e limone  
*Saibling an Butter und Thymian, Zuckererbsen an Öl und Zitrone*

CHF 34

Polipo arrosto, schiacciata di patate viola, friggirelli e cipolla rossa caramellata  
*Gebatener Tintenfisch, zerdrückte violette Kartoffeln, grüne süsse Peperoni und  
caramellisierte rote Zwiebeln*

CHF 32

Tataki di tonno soia e sesamo, carpaccio d'avocado, salsa di senape al miele  
*Thunfisch-Tataki mit Soja und Sesam, Avocado Carpaccio, an Honig- Senf-Sauce*

CHF 42

Pesce del giorno per 2 persone in base alla disponibilità del mercato  
(alla griglia, alla mediterranea o in crosta di sale)

*Ganzer Fisch für 2 Personen nach Marktangebot  
(vom Grill, mediterraner Art oder in Salzkruste)*

prezzo del giorno  
*Tagespreis*

CARNE  
FLEISCHGERICHTE

Guancetta di manzo brasata, polenta alla griglia

*Geschmorte Rindsbacke mit gegrillter Polenta*

CHF 39.50

Ossobuco di vitello con risotto allo zafferano e gremolata

*Kalbs-Ossobuco mit Safranrisotto*

CHF 41

Costolette d'agnello Irlanda spadellate con carciofi e patate

*Irisches Lamm-Kotelett mit Artischocken und Kartoffeln*

CHF 39.50

Filetto di manzo 200 gr alla griglia con patate e verdure

*Grilliertes Rindsfilet 200 g. mit Kartoffeln und Gemüse*

CHF 49.50

Filetto di manzo in crosta di sale o alla griglia (minimo 2 persone)

*Rindsfilet in Salzkruste oder vom Grill (ab 2 Personen)*

CHF 55 p.p.

DOLCI TENTAZIONI  
SÜSSE VERLOCKUNGEN

Tiramisu tradizionale fatto in casa  
*Hausgemachtes traditionelles Tiramisu*

CHF 12

Soufflé al cioccolato con cuore morbido e gelato vaniglia (20min)  
*Schokoladen Soufflé mit weichem Herz und Vanille-Eis (20 Min.)*

CHF 14

Zuppetta di frutta fresca con mousse di cioccolato bianco e menta  
*„Süppchen“ von frischen Früchte mit weisser Schokoladen-Mousse und Minze*

CHF 12

Cheesecake con biscotto integrale, yogurt e frutto della passione  
*Cheesecake mit Vollkorn-Biskuit, Joghurt und Passionsfrucht*

CHF 14

Crostata di ricotta e cioccolato fondente, sorbetto di pera  
*Mürbeteigkuchen aus Ricotta und Zartbitter-Schokolade, Birnen Sorbet*

CHF 12

Selezione di formaggi nostrani con miele, noci e mostarda di fichi  
*Tessiner Käse-Teller mit Honig, Nüsse und Feigen-Senfsoße*

CHF 18