

Menu Cena



Locanda Poncini

Cuore di Maggia

Antipasti

- Julienne di carciofi con olio, limone e scaglie di Grana* 15.-
Artischockenstreifen mit Öl, Zitrone und Grana Käse
- Robiola di capra al cartoccio con peperoni arrostiti e
perle di aceto balsamico* 17.-
Ziegenkäse in Folie gebacken mit gerösteten Peperoni und Balsamicoessig-Perlen
- Tartare di Fassona con pane tostato e riccioli di burro
alle erbe* 25.-
Rindstatar mit geröstetem Brot und Kräuterbutterrollen
- Bis di foie gras: terrina alla fava di Tonka con pan brioche e
scaloppa su crostone di pane con marmellata di mele cotogne* 28.-
**Zweierlei Gänseleberpastete: Terrine mit Tonkabohne dazu Brioche und
Plätzli auf geröstetem Brot mit Quittenmarmelade**
- Polipo alla plancia con patata schiacciata e verdura in
agrodolce* 24.-
Gebratener Oktopus mit zerdrückten Kartoffeln und süßsaurem Gemüse

Primi

Zuppa valpellinense con pane, cavolo verza e formaggio Filante 16.-

Veltliner-Suppe mit Brot, Wirsing und geschmolzenem Käse

*Gnocchi di patate con cime di rapa, pomodori secchi e mandorle
tostate* 21.-

Kartoffelgnocchi mit Stängelkohl, getrockneten Tomaten und gerösteten Mandeln

*Tortelli ripieni di anatra su fonduta di Castelmagno e sugo d'arrosto
con paglia di porro* 25.-

Tortelli gefüllt mit Ente auf geschmolzenem Castelmagno-Käse und Bratensauce,
dazu fritierter Lauch

*Risotto ai carciofi con salsiccia e pepe della Vallemaggia mantecato
con parmigiano "Vacche Rosse"* 23.-

Risotto mit Artischocken, Parmesan und Wurst und Pfeffer aus dem Maggiatal

Linguine ai gamberi con insalata di mare e agrumi canditi 25.-

Spaghetti an Garnelen mit Meeresalgen und kandierten Zitrusfrüchten

Secondi

Sfogliatina ripiena di verdure e scamorza su crema di piselli e timballo di riso rosso 27.-

Blätterteig mit Gemüse und geräuchertem Käse gefüllt auf Erbsencreme und roter Reis-Timbale

Maialino da latte cotto a bassa temperatura con riduzione di mirto, timballo di patate e verdura 31.-

Bei niedriger Temperatur gegartes Spanferkel mit Reduktion der Myrte, Kartoffel-Timbale und Saisongemüse

Costolette d'agnello alla piastra con spätzli e verdura 38.-

Grillierte Lammkoteletten mit Spätzli und Saisongemüse

Tagliata di picanha di manzo con patate sabbiose e verdura 34.-

Aufgeschnittenes Rindfleisch mit panierten Kartoffeln und Saisongemüse

Trancio di ricciola all'aglio, olio e peperoncino su lenticchie Beluga e crema di topinambur 42.-

Adlerfisch mit Knoblauch, Öl und Chilischoten auf Beluga-Linsen und Topinambur-Creme

Tataki di tonno rosso in crosta di pane alle erbe con salsa all'arancia, spätzli e verdura di stagione 38.-

Tataki vom Roten Thun in Kräuterbrotkruste mit Orangensauce, Spätzli und Gemüse

La Tradizione

<i>Tagliere di affettati</i>	20.-
Kaltes tessiner Fleischplättli	
<i>Assiette di formaggi con marmellate fatte in casa</i>	22.-
Käseteller mit hausgemachten Marmeladen	
<i>Tagliere misto di affettati e formaggio</i>	26.-
Aufschnitteller mit Käse	
<i>Brasato di manzo con tagliatelle fatte in casa</i>	27.-
Rindsbraten mit hausgemachten Nudeln	
<i>Ossobuco di vitello con risotto allo zafferano</i>	34.-
Ossobucco vom Kalb serviert mit Safranrisotto	

Insalate

<i>Insalata verde</i> Grüner Salat	7.-
<i>Insalata mista</i> Gemischter Salat	9.-
<i>Verdure grigliate miste</i> Gemischtes Grillgemüse	12.-

Menù Bambini

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

Dessert

Tortino caldo al cioccolato con cuore fondente e gelato al pistacchio

Heißer Schokoladenkuchen mit schmelzendem Herzen und Pistazieneis

12.-

Crème caramel

8.-

Caramelchöpfli

Ananas flambata al Grand Marnier

10.-

Frische Ananas mit Grand Marnier flambiert

Panettone artigianale alle castagne con zabaione caldo

(minimo 2 persone)

12.-

Kastanien-Panettone mit warmem Zabaglione (minimum 2 Personen)

Bevande

<i>Acqua minerale 0,3l</i>	<i>3.50</i>
<i>Acqua minerale 0,5l</i>	<i>5.-</i>
<i>Acqua minerale 1l</i>	<i>8.-</i>
<i>Coca-Cola</i>	<i>3.80</i>
<i>Coca-Cola zero</i>	<i>3.80</i>
<i>Gassosa (limone-mandarino-lampone)</i>	<i>4.-</i>
<i>Rivella (rossa-blu)</i>	<i>3.80</i>
<i>Aranciata dolce</i>	<i>3.50</i>
<i>Aranciata amara</i>	<i>3.50</i>
<i>Acqua tonica</i>	<i>3.50</i>
<i>Bitter lemon</i>	<i>3.50</i>
<i>Chinotto</i>	<i>3.50</i>
<i>Tè freddo (limone-pesca) 2dl</i>	<i>2.80</i>
<i>Succo di frutta (pesca-pera-arancia-ananas)</i>	<i>3.50</i>
<i>Succo di mela</i>	<i>3.80</i>
<i>Sciroppo</i>	<i>2.-</i>

Aperitivi

<i>Crodino/Sanbitter (BIANCO-ROSSO)</i>	3.50
<i>Campari soda</i>	4.-
<i>Campari orange</i>	6.50
<i>Aperol spritz</i>	6.50
<i>Negroni</i>	8.-
<i>American</i>	6.50
<i>Hugo</i>	6.50
<i>Hugo ticinese (con fragolino bianco)</i>	6.50

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 Dunkel Lager 50cl</i>	6.50
<i>Appenzeller Weizenbier 50cl</i>	6.50
<i>Sonnwendlig (analeolica) 33cl</i>	4.-

Caffetteria

<i>Espresso</i>	2.30
<i>Espresso macchiato/creme</i>	2.40
<i>Espresso corretto</i>	3.-
<i>Espresso decaffeinato</i>	2.40
<i>Tazza grande</i>	3.-
<i>Caffè d'orzo</i>	2.40
<i>Caffè al ginseng</i>	2.50
<i>Cappuccino</i>	3.60
<i>Marocchino con nutella</i>	4.00
<i>Latte macchiato</i>	4.00
<i>Latte bianco</i>	2.50
<i>Cioccolata calda</i>	4.-
<i>Cioccolata con panna</i>	4.50
<i>Bombardino</i>	6.-
<i>Irish coffee</i>	8.-
<i>Tè caldo/Tisane</i>	3.-
<i>Caotina/Ovomaltina</i>	3.80

Amari & Liquori

<i>Nocino/Limoncino</i>	5.-
<i>Grappa di uva americana della Vallemaggia</i>	6.-
<i>Grappa di Merlot "Vecchio Rovere"</i>	6.50
<i>Grappa di Moscato</i>	6.-
<i>Grappa "Dro di Langa" (moscato, barbera, nebbiolo)</i>	6.50
<i>Vecchia Romagna</i>	5.-
<i>Mirto di Sardegna</i>	5.-
<i>Sambuca</i>	5.-
<i>Amaretto Disaronno</i>	5.-
<i>Bayleys</i>	5.-
<i>Braulio</i>	5.-
<i>Montenegro</i>	5.-
<i>Averna</i>	5.-
<i>Ramazotti</i>	5.-
<i>Appenzeller Alpenbitter</i>	5.-
<i>Fernet Branca</i>	5.-
<i>Branca Menta</i>	5.-
<i>Jägermeister</i>	5.-
<i>Cynar</i>	5.-