

Menu Cena



Locanda Poncini

Cuore di Maggia

Antipasti

*Büscion Bio di Maggia di mucca gratinato con erbe aromatiche su
crostone di pane accompagnato da marmellata fatta in casa* 18.-

**Frischkäse aus Kuhmilch von Maggia mit Kräutern überbacken, serviert mit
geröstetem Brot und hausgemachter Marmelade**

Tartare di salmone con panna acida ed erba cipollina 21.-

Lachstatar mit Sauerrahm und Schnittlauch

*Polipo alla piastra con crema di piselli, mandorle tostate
e radicchio capolino* 23.-

**Gebratener Krake mit Erbsencreme, gerösteten Mandeln und Radicchio (rote,
bittere Salatart)**

*Pancia di maialino porchettata con salsa all'anice stellato
e purè di sedano rapa* 22.-

Braten vom Schweinebauch an Anissauce und Knollenselleriepuree

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 di patate fatti in casa con salsa di pomodori datterini e burrata pugliese 24.-

Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Kirschtomatensauce und Burrata

Spaghetti alle cozze e vongole con crema di ortiche e pomodorini confit 26.-

Spaghetti mit Muscheln, Brennesselcrème und Kirschtomatenconfit

Risotto Carnaroli con rombo chiodato e asparagi di mare profumato al limone 27.-

Risotto mit Steinbutt und mit Zitrone abgeschmecktem Seespargel

Bigoli al ragù d'anatra 23.-

Bigoli (Nudeln) mit Entenragout

Secondi

*Polpette di ceci e broccoli avvolte da fiocchi di mais croccanti con
maionese al sesamo e gâteau di patate dolci* 30.-

**Bällchen aus Kichererbsen und Brokkoli, eingewickelt in knusprige Maisflocken mit
Sesam-Mayonnaise und Süßkartoffelpuffer**

*Trancio di merluzzo al vapore con guazzetto di pomodoro, patata
schiacciata al timo e gocce di clorofilla* 36.-

Gedämpfter Kabeljau mit Tomateneintopf, Kartoffelpüree und Chlorophylltropfen

Fritto misto di lago con patatine fritte 42.-

Gemischtes Fritiertes aus dem See mit Pommes Frites

*Rib Eye di manzo svizzero alla piastra con patate arrosto
e verdura* 42.-

Schweizer Rib Eye Steak mit Bratkartoffeln und Gemüse

*Sella di coniglio cotta a bassa temperatura alla ligure con
crostone di polenta e verdura* 36.-

**Kaninchenrücken niedergegart nach ligurischer Art (mit Oliven und Pinienkerne),
dazu Polentakruste und Gemüse**

La Tradizione

<i>Tagliere di affettati</i> Kaltes tessiner Fleischplättli	20.-
<i>Assiette di formaggi con marmellate fatte in casa</i> Käseteller mit hausgemachten Marmeladen	22.-
<i>Tagliere misto di affettati e formaggio</i> Aufschnittteller mit Käse	26.-
<i>Brasato di manzo con tagliatelle fatte in casa</i> Rindsbraten mit hausgemachten Nudeln	27.-
<i>Ossobuco di vitello con risotto allo zafferano</i> Ossobucco vom Kalb serviert mit Safranrisotto	38.-
<i>Tartare di Fassona piemontese al coltello con burro e pane tostato</i> Rindertartar mit Butter und geröstetes Brot	
<i>200g</i>	32.-
<i>300g</i>	38.-
<i>400g</i>	43.-

Insalate

<i>Insalata verde</i> Grüner Salat	7.-
<i>Insalata mista</i> Gemischter Salat	9.-
<i>Verdure grigliate miste</i> Gemischtes Grillgemüse	14.-

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*

12.-

Heißer Schokoladenkuchen mit schmelzendem Herzen und Pistazieneis

Spuma di cioccolato bianco con salsa ai lamponi e crumble

9.-

Weißer Schokoladenschaum mit Himbeersauce und Streusel

Panna cotta al ratafià di amarene

9.-

Panna cotta mit Sauerkirschenlikör

Semifreddo agli amaretti

9.-

Halbgefrorenes aus Amaretti

Bevande

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

Aperitivi

<i>Crodino/Sanbitter (BIANCO-ROSSO)</i>	3.50
<i>Campari soda</i>	5.-
<i>Campari orange</i>	7.-
<i>Aperol spritz</i>	7.-
<i>Negroni</i>	8.-
<i>American</i>	6.50
<i>Hugo</i>	7.-
<i>Hugo ticinese (con fragolino bianco)</i>	7.-

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>	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>Irish coffee</i>	8.-
<i>Caffè shakerato</i>	3.-
<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 di Pinot nero</i>	6.50
<i>Vecchia Romagna</i>	5.-
<i>Mirto di Sardegna</i>	5.-
<i>Sambuca</i>	5.-
<i>Amaretto Disaronno</i>	5.-
<i>Baileys</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.-