

Menu Cena



Locanda Poncini

Cuore di Maggia

Antipasti

Verdure e tomino boscaiolo in tempura con salsa di soia 17.-

Gemüse und Tommes-Käse nach Holzfällerart in Tempura mit Sojasauce

*Insalata liquida con uovo cotto a bassa temperatura, pomodori
secchi, funghi alla piastra e pane croccante* 20.-

**Flüssiger salat mit weiches Ei, getrocknete Tomaten, Pilze und
geröstetem Brot**

Zuppetta di moscardini con crostone di pane 22.-

Baby-Tintenfischsuppe mit geröstetem Brot

*Petto e cosce di quaglia arrostiti su salsa di foie gras e
purè di sedano rapa* 24.-

Gebratene Wachteln auf Gänseleber-Creme und Knollesellerieepüree

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
- Cous cous speziato con ragù di verdure e crema di piselli* 21.-
Würzig Cous cous mit Gemüseragout und Erbsencreme
- Gnocchi di patate profumati al limone con cozze e scaglie di bottarga* 24.-
Zitronen-Kartoffelgnocchi mit Miesmuscheln und Bottarga
- Risotto mantecato al miele di castagno con lumache alla provenzale* 24.-
Risotto mit Kastanienhonig und Schnecken provenzale Art
- Pappardelle al ragù di coniglio con olive taggiasche* 24.-
Pappardelle (Nudeln) mit Kaninchenragout und Oliven

Secondi

Rösti di patate con formaggio piemontese e uova fritte 29.-

Kartoffelrösti mit Piemontesischerkäse und Spiegeleiern

Filetto di lucioperca su crema di zucchini e lenticchie beluga 39.-

Zanderfilet mit Zucchinicreme und Belugalinsen

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

Gegrillten Garnelen mit schwarzer Reis und Currysauce mit Gemüse

Impanata di vitello "orecchia d'elefante" con patate fritte 41.-

Paniert Kalbsschnitzel mit Pommes Frites

*Coscia di anatra confit con salsa al passito, patata
schiacciata e purea di mele* 39.-

**Enteschenkel mit Passitowein sauce, gestanfelt Kartoffeln
und Äpfelpüree**

La Tradizione

Tagliere di affettati 20.-
Kaltes tessiner Fleischplättli

Tagliere misto di affettati e formaggio 26.-
Aufschnitteller mit Käse

Formaggio dell'alpe Vallemaggia con marmellata fatta in casa 14.-
Vallemaggia Alpenkäse mit hausgemachte Marmelade

Brasato di manzo con tagliatelle fatte in casa 29.-
Rindsbraten mit hausgemachten Nudeln

Ossobuco di vitello con risotto allo zafferano 39.-
Ossobucco vom Kalb serviert mit Safranrisotto

Tartare di Fassona piemontese al coltello con burro e pane tostato
Rindertartar mit Butter und geröstetes Brot

200g 32.-

300g 38.-

400g 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 milanese Art mit Pommes Frites	17.-

Dessert

Panna cotta con frutti di bosco tiepidi 10.-

Panna Cotta mit warmen Beeren

Spuma di ricotta con salsa alle pere e frutta secca 10.-

Ricottaschaum mit Birnensauce und Trockenfrüchte

Bonet piemontese 10.-

Schokoladenpudding mit Amaretti und Karamell

Fondata di cioccolato con frutta fresca 10.- p.p.

(Minimo 2 persone)

**Schokoladenfondue mit frisches Obst
(minimum 2 Personen)**

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	4.-
Aranciata amara	4.-
Acqua tonica	4.-
Bitter lemon	4.-
Chinotto	4.-
Tè freddo (limone-pesca) 3dl	3.50
Succo di frutta (pesca-pera-arancia-ananas)	4.-
Succo di mela "Shorle"	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>	<i>2.30</i>
<i>Espresso macchiato/creme</i>	<i>2.40</i>
<i>Espresso corretto</i>	<i>3.20</i>
<i>Espresso decaffeinato</i>	<i>2.40</i>
<i>Tazza grande</i>	<i>3.-</i>
<i>Caffè d'orzo</i>	<i>2.40</i>
<i>Caffè al ginseng</i>	<i>2.50</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>3.60</i>
<i>Marocchino con nutella</i>	<i>4.00</i>
<i>Latte macchiato</i>	<i>4.00</i>
<i>Latte bianco</i>	<i>2.50</i>
<i>Cioccolata calda</i>	<i>4.-</i>
<i>Cioccolata con panna</i>	<i>4.50</i>
<i>Irish coffee</i>	<i>8.-</i>
<i>Caffè shakerato</i>	<i>3.-</i>
<i>Caffè shakerato corretto</i>	<i>4.-</i>
<i>Tè caldo/Tisane</i>	<i>3.-</i>
<i>Caotina/Ovomaltina</i>	<i>3.80</i>

Amari & Liquori

<i>Nocino/Limoncino</i>	5.-
<i>Grappa di uva americana della Vallemaggia</i>	6.50
<i>Grappa di Merlot "Vecchio Rovere"</i>	7.-
<i>Grappa di Moscato</i>	6.50
<i>Grappa di Pinot nero</i>	7.-
<i>Vecchia Romagna</i>	6.-
<i>Mirto di Sardegna</i>	6.-
<i>Sambuca</i>	6.-
<i>Amaretto Disaronno</i>	6.-
<i>Baileys</i>	6.-
<i>Braulio</i>	6.-
<i>Montenegro</i>	6.-
<i>Averna</i>	6.-
<i>Ramazotti</i>	6.-
<i>Appenzeller Alpenbitter</i>	6.-
<i>Fernet Branca</i>	6.-
<i>Branca Menta</i>	6.-
<i>Jägermeister</i>	6.-
<i>Cynar</i>	6.-
<i>Amaro del Capo</i>	6.-

Menu Cena



Locanda Poncini

Cuore di Maggia

Antipasti

Verdure e tomino boscaiolo in tempura con salsa di soia 17.-

Gemüse und Tommes-Käse nach Holzfällerart in Tempura mit Sojasauce

*Insalata liquida con uovo cotto a bassa temperatura, pomodori
secchi, funghi alla piastra e pane croccante* 20.-

**Flüssiger salat mit weiches Ei, getrocknete Tomaten, Pilze und
geröstetem Brot**

Zuppetta di moscardini con crostone di pane 22.-

Baby-Tintenfischsuppe mit geröstetem Brot

*Petto e cosce di quaglia arrostiti su salsa di foie gras e
purè di sedano rapa* 24.-

Gebratene Wachteln auf Gänseleber-Creme und Knollesellerieepüree

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
- Cous cous speziato con ragù di verdure e crema di piselli* 21.-
Würzig Cous cous mit Gemüseragout und Erbsencreme
- Gnocchi di patate profumati al limone con cozze e scaglie di bottarga* 24.-
Zitronen-Kartoffelgnocchi mit Miesmuscheln und Bottarga
- Risotto mantecato al miele di castagno con lumache alla provenzale* 24.-
Risotto mit Kastanienhonig und Schnecken provenzale Art
- Pappardelle al ragù di coniglio con olive taggiasche* 24.-
Pappardelle (Nudeln) mit Kaninchenragout und Oliven

Secondi

Rösti di patate con formaggio piemontese e uova fritte 29.-

Kartoffelrösti mit Piemontesischerkäse und Spiegeleiern

Filetto di lucioperca su crema di zucchini e lenticchie beluga 39.-

Zanderfilet mit Zucchinicreme und Belugalinsen

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

Gegrillten Garnelen mit schwarzer Reis und Currysauce mit Gemüse

Impanata di vitello "orecchia d'elefante" con patate fritte 41.-

Paniert Kalbsschnitzel mit Pommes Frites

*Coscia di anatra confit con salsa al passito, patata
schiacciata e purea di mele* 39.-

**Enteschenkel mit Passitowein sauce, gestanfelt Kartoffeln
und Äpfelpüree**

La Tradizione

Tagliere di affettati 20.-
Kaltes tessiner Fleischplättli

Tagliere misto di affettati e formaggio 26.-
Aufschnitteller mit Käse

Formaggio dell'alpe Vallemaggia con marmellata fatta in casa 14.-
Vallemaggia Alpenkäse mit hausgemachte Marmelade

Brasato di manzo con tagliatelle fatte in casa 29.-
Rindsbraten mit hausgemachten Nudeln

Ossobuco di vitello con risotto allo zafferano 39.-
Ossobucco vom Kalb serviert mit Safranrisotto

Tartare di Fassona piemontese al coltello con burro e pane tostato
Rindertartar mit Butter und geröstetes Brot

200g 32.-

300g 38.-

400g 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 milanese Art mit Pommes Frites	17.-

Dessert

Panna cotta con frutti di bosco tiepidi 10.-

Panna Cotta mit warmen Beeren

Spuma di ricotta con salsa alle pere e frutta secca 10.-

Ricottaschaum mit Birnensauce und Trockenfrüchte

Bonet piemontese 10.-

Schokoladenpudding mit Amaretti und Karamell

Fondata di cioccolato con frutta fresca 10.- p.p.

(Minimo 2 persone)

**Schokoladenfondue mit frisches Obst
(minimum 2 Personen)**

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	4.-
Aranciata amara	4.-
Acqua tonica	4.-
Bitter lemon	4.-
Chinotto	4.-
Tè freddo (limone-pesca) 3dl	3.50
Succo di frutta (pesca-pera-arancia-ananas)	4.-
Succo di mela "Shorle"	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>	<i>2.30</i>
<i>Espresso macchiato/creme</i>	<i>2.40</i>
<i>Espresso corretto</i>	<i>3.20</i>
<i>Espresso decaffeinato</i>	<i>2.40</i>
<i>Tazza grande</i>	<i>3.-</i>
<i>Caffè d'orzo</i>	<i>2.40</i>
<i>Caffè al ginseng</i>	<i>2.50</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>3.60</i>
<i>Marocchino con nutella</i>	<i>4.00</i>
<i>Latte macchiato</i>	<i>4.00</i>
<i>Latte bianco</i>	<i>2.50</i>
<i>Cioccolata calda</i>	<i>4.-</i>
<i>Cioccolata con panna</i>	<i>4.50</i>
<i>Irish coffee</i>	<i>8.-</i>
<i>Caffè shakerato</i>	<i>3.-</i>
<i>Caffè shakerato corretto</i>	<i>4.-</i>
<i>Tè caldo/Tisane</i>	<i>3.-</i>
<i>Caotina/Ovomaltina</i>	<i>3.80</i>

Amari & Liquori

<i>Nocino/Limoncino</i>	5.-
<i>Grappa di uva americana della Vallemaggia</i>	6.50
<i>Grappa di Merlot "Vecchio Rovere"</i>	7.-
<i>Grappa di Moscato</i>	6.50
<i>Grappa di Pinot nero</i>	7.-
<i>Vecchia Romagna</i>	6.-
<i>Mirto di Sardegna</i>	6.-
<i>Sambuca</i>	6.-
<i>Amaretto Disaronno</i>	6.-
<i>Baileys</i>	6.-
<i>Braulio</i>	6.-
<i>Montenegro</i>	6.-
<i>Averna</i>	6.-
<i>Ramazotti</i>	6.-
<i>Appenzeller Alpenbitter</i>	6.-
<i>Fernet Branca</i>	6.-
<i>Branca Menta</i>	6.-
<i>Jägermeister</i>	6.-
<i>Cynar</i>	6.-
<i>Amaro del Capo</i>	6.-

Menu Cena



Locanda Poncini

Cuore di Maggia

Antipasti

Verdure e tomino boscaiolo in tempura con salsa di soia 17.-

Gemüse und Tommes-Käse nach Holzfällerart in Tempura mit Sojasauce

*Insalata liquida con uovo cotto a bassa temperatura, pomodori
secchi, funghi alla piastra e pane croccante* 20.-

**Flüssiger salat mit weiches Ei, getrocknete Tomaten, Pilze und
geröstetem Brot**

Zuppetta di moscardini con crostone di pane 22.-

Baby-Tintenfischsuppe mit geröstetem Brot

*Petto e cosce di quaglia arrostiti su salsa di foie gras e
purè di sedano rapa* 24.-

Gebratene Wachteln auf Gänseleber-Creme und Knollesellerieepüree

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
- Cous cous speziato con ragù di verdure e crema di piselli* 21.-
Würzig Cous cous mit Gemüseragout und Erbsencreme
- Gnocchi di patate profumati al limone con cozze e scaglie di bottarga* 24.-
Zitronen-Kartoffelgnocchi mit Miesmuscheln und Bottarga
- Risotto mantecato al miele di castagno con lumache alla provenzale* 24.-
Risotto mit Kastanienhonig und Schnecken provenzale Art
- Pappardelle al ragù di coniglio con olive taggiasche* 24.-
Pappardelle (Nudeln) mit Kaninchenragout und Oliven

Secondi

Rösti di patate con formaggio piemontese e uova fritte 29.-

Kartoffelrösti mit Piemontesischerkäse und Spiegeleiern

Filetto di lucioperca su crema di zucchini e lenticchie beluga 39.-

Zanderfilet mit Zucchinicreme und Belugalinsen

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

Gegrillten Garnelen mit schwarzer Reis und Currysauce mit Gemüse

Impanata di vitello "orecchia d'elefante" con patate fritte 41.-

Paniert Kalbsschnitzel mit Pommes Frites

*Coscia di anatra confit con salsa al passito, patata
schiacciata e purea di mele* 39.-

**Enteschenkel mit Passitowein sauce, gestanfelt Kartoffeln
und Äpfelpüree**

La Tradizione

Tagliere di affettati 20.-
Kaltes tessiner Fleischplättli

Tagliere misto di affettati e formaggio 26.-
Aufschnitteller mit Käse

Formaggio dell'alpe Vallemaggia con marmellata fatta in casa 14.-
Vallemaggia Alpenkäse mit hausgemachte Marmelade

Brasato di manzo con tagliatelle fatte in casa 29.-
Rindsbraten mit hausgemachten Nudeln

Ossobuco di vitello con risotto allo zafferano 39.-
Ossobucco vom Kalb serviert mit Safranrisotto

Tartare di Fassona piemontese al coltello con burro e pane tostato
Rindertartar mit Butter und geröstetes Brot

200g 32.-

300g 38.-

400g 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

Panna cotta con frutti di bosco tiepidi 10.-

Panna Cotta mit warmen Beeren

Spuma di ricotta con salsa alle pere e frutta secca 10.-

Ricottaschaum mit Birnensauce und Trockenfrüchte

Bonet piemontese 10.-

Schokoladenpudding mit Amaretti und Karamell

Fondata di cioccolato con frutta fresca 10.- p.p.

(Minimo 2 persone)

**Schokoladenfondue mit frisches Obst
(minimum 2 Personen)**

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	4.-
Aranciata amara	4.-
Acqua tonica	4.-
Bitter lemon	4.-
Chinotto	4.-
Tè freddo (limone-pesca) 3dl	3.50
Succo di frutta (pesca-pera-arancia-ananas)	4.-
Succo di mela "Shorle"	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>Americano</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>	3.20
<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>Caffè shakerato corretto</i>	4.-
<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>	6.50
<i>Grappa di Merlot "Vecchio Rovere"</i>	7.-
<i>Grappa di Moscato</i>	6.50
<i>Grappa di Pinot nero</i>	7.-
<i>Vecchia Romagna</i>	6.-
<i>Mirto di Sardegna</i>	6.-
<i>Sambuca</i>	6.-
<i>Amaretto Disaronno</i>	6.-
<i>Baileys</i>	6.-
<i>Braulio</i>	6.-
<i>Montenegro</i>	6.-
<i>Averna</i>	6.-
<i>Ramazotti</i>	6.-
<i>Appenzeller Alpenbitter</i>	6.-
<i>Fernet Branca</i>	6.-
<i>Branca Menta</i>	6.-
<i>Jägermeister</i>	6.-
<i>Cynar</i>	6.-
<i>Amaro del Capo</i>	6.-

Menu Cena



Locanda Poncini

Cuore di Maggia

Antipasti

Verdure e tomino boscaiolo in tempura con salsa di soia 17.-

Gemüse und Tommes-Käse nach Holzfällerart in Tempura mit Sojasauce

*Insalata liquida con uovo cotto a bassa temperatura, pomodori
secchi, funghi alla piastra e pane croccante* 20.-

**Flüssiger salat mit weiches Ei, getrocknete Tomaten, Pilze und
geröstetem Brot**

Zuppetta di moscardini con crostone di pane 22.-

Baby-Tintenfischsuppe mit geröstetem Brot

*Petto e cosce di quaglia arrostiti su salsa di foie gras e
purè di sedano rapa* 24.-

Gebratene Wachteln auf Gänseleber-Creme und Knollesellerieepüree

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
- Cous cous speziato con ragù di verdure e crema di piselli* 21.-
Würzig Cous cous mit Gemüseragout und Erbsencreme
- Gnocchi di patate profumati al limone con cozze e scaglie di bottarga* 24.-
Zitronen-Kartoffelgnocchi mit Miesmuscheln und Bottarga
- Risotto mantecato al miele di castagno con lumache alla provenzale* 24.-
Risotto mit Kastanienhonig und Schnecken provenzale Art
- Pappardelle al ragù di coniglio con olive taggiasche* 24.-
Pappardelle (Nudeln) mit Kaninchenragout und Oliven

Secondi

Rösti di patate con formaggio piemontese e uova fritte 29.-

Kartoffelrösti mit Piemontesischerkäse und Spiegeleiern

Filetto di lucioperca su crema di zucchini e lenticchie beluga 39.-

Zanderfilet mit Zucchinicreme und Belugalinsen

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

Gegrillten Garnelen mit schwarzer Reis und Currysauce mit Gemüse

Impanata di vitello "orecchia d'elefante" con patate fritte 41.-

Paniert Kalbsschnitzel mit Pommes Frites

*Coscia di anatra confit con salsa al passito, patata
schiacciata e purea di mele* 39.-

**Enteschenkel mit Passitowein sauce, gestanfelt Kartoffeln
und Äpfelpüree**

La Tradizione

Tagliere di affettati 20.-
Kaltes tessiner Fleischplättli

Tagliere misto di affettati e formaggio 26.-
Aufschnittteller mit Käse

Formaggio dell'alpe Vallemaggia con marmellata fatta in casa 14.-
Vallemaggia Alpenkäse mit hausgemachte Marmelade

Brasato di manzo con tagliatelle fatte in casa 29.-
Rindsbraten mit hausgemachten Nudeln

Ossobuco di vitello con risotto allo zafferano 39.-
Ossobucco vom Kalb serviert mit Safranrisotto

Tartare di Fassona piemontese al coltello con burro e pane tostato
Rindertartar mit Butter und geröstetes Brot

200g 32.-

300g 38.-

400g 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

Panna cotta con frutti di bosco tiepidi 10.-

Panna Cotta mit warmen Beeren

Spuma di ricotta con salsa alle pere e frutta secca 10.-

Ricottaschaum mit Birnensauce und Trockenfrüchte

Bonet piemontese 10.-

Schokoladenpudding mit Amaretti und Karamell

Fondata di cioccolato con frutta fresca 10.- p.p.

(Minimo 2 persone)

**Schokoladenfondue mit frisches Obst
(minimum 2 Personen)**

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	4.-
Aranciata amara	4.-
Acqua tonica	4.-
Bitter lemon	4.-
Chinotto	4.-
Tè freddo (limone-pesca) 3dl	3.50
Succo di frutta (pesca-pera-arancia-ananas)	4.-
Succo di mela "Shorle"	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>	<i>2.30</i>
<i>Espresso macchiato/creme</i>	<i>2.40</i>
<i>Espresso corretto</i>	<i>3.20</i>
<i>Espresso decaffeinato</i>	<i>2.40</i>
<i>Tazza grande</i>	<i>3.-</i>
<i>Caffè d'orzo</i>	<i>2.40</i>
<i>Caffè al ginseng</i>	<i>2.50</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>3.60</i>
<i>Marocchino con nutella</i>	<i>4.00</i>
<i>Latte macchiato</i>	<i>4.00</i>
<i>Latte bianco</i>	<i>2.50</i>
<i>Cioccolata calda</i>	<i>4.-</i>
<i>Cioccolata con panna</i>	<i>4.50</i>
<i>Irish coffee</i>	<i>8.-</i>
<i>Caffè shakerato</i>	<i>3.-</i>
<i>Caffè shakerato corretto</i>	<i>4.-</i>
<i>Tè caldo/Tisane</i>	<i>3.-</i>
<i>Caotina/Ovomaltina</i>	<i>3.80</i>

Amari & Liquori

<i>Nocino/Limoncino</i>	5.-
<i>Grappa di uva americana della Vallemaggia</i>	6.50
<i>Grappa di Merlot "Vecchio Rovere"</i>	7.-
<i>Grappa di Moscato</i>	6.50
<i>Grappa di Pinot nero</i>	7.-
<i>Vecchia Romagna</i>	6.-
<i>Mirto di Sardegna</i>	6.-
<i>Sambuca</i>	6.-
<i>Amaretto Disaronno</i>	6.-
<i>Baileys</i>	6.-
<i>Braulio</i>	6.-
<i>Montenegro</i>	6.-
<i>Averna</i>	6.-
<i>Ramazotti</i>	6.-
<i>Appenzeller Alpenbitter</i>	6.-
<i>Fernet Branca</i>	6.-
<i>Branca Menta</i>	6.-
<i>Jägermeister</i>	6.-
<i>Cynar</i>	6.-
<i>Amaro del Capo</i>	6.-

Menu Cena



Locanda Poncini

Cuore di Maggia

Antipasti

Verdure e tomino boscaiolo in tempura con salsa di soia 17.-

Gemüse und Tommes-Käse nach Holzfällerart in Tempura mit Sojasauce

*Insalata liquida con uovo cotto a bassa temperatura, pomodori
secchi, funghi alla piastra e pane croccante* 20.-

**Flüssiger salat mit weiches Ei, getrocknete Tomaten, Pilze und
geröstetem Brot**

Zuppetta di moscardini con crostone di pane 22.-

Baby-Tintenfischsuppe mit geröstetem Brot

*Petto e cosce di quaglia arrostiti su salsa di foie gras e
purè di sedano rapa* 24.-

Gebratene Wachteln auf Gänseleber-Creme und Knollesellerieepüree

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
- Cous cous speziato con ragù di verdure e crema di piselli* 21.-
Würzig Cous cous mit Gemüseragout und Erbsencreme
- Gnocchi di patate profumati al limone con cozze e scaglie di bottarga* 24.-
Zitronen-Kartoffelgnocchi mit Miesmuscheln und Bottarga
- Risotto mantecato al miele di castagno con lumache alla provenzale* 24.-
Risotto mit Kastanienhonig und Schnecken provenzale Art
- Pappardelle al ragù di coniglio con olive taggiasche* 24.-
Pappardelle (Nudeln) mit Kaninchenragout und Oliven

Secondi

<i>Rösti di patate con formaggio piemontese e uova fritte</i>	29.-
Kartoffelrösti mit Piemontesischerkäse und Spiegeleiern	
<i>Filetto di lucioperca su crema di zucchini e lenticchie beluga</i>	39.-
Zanderfilet mit Zucchinicreme und Belugalinsen	
<i>Gamberoni alla piastra con timballo di riso nero e salsa al curry e verdure</i>	39.-
Gegrillten Garnelen mit schwarzer Reis und Currysauce mit Gemüse	
<i>Impanata di vitello "orecchia d'elefante" con patate fritte</i>	41.-
Paniert Kalbsschnitzel mit Pommes Frites	
<i>Coscia di anatra confit con salsa al passito, patata schiacciata e purea di mele</i>	39.-
Enteschenkel mit Passitowein sauce, gestanfelt Kartoffeln und Äpfelpüree	

La Tradizione

Tagliere di affettati 20.-
Kaltes tessiner Fleischplättli

Tagliere misto di affettati e formaggio 26.-
Aufschnitteller mit Käse

Formaggio dell'alpe Vallemaggia con marmellata fatta in casa 14.-
Vallemaggia Alpenkäse mit hausgemachte Marmelade

Brasato di manzo con tagliatelle fatte in casa 29.-
Rindsbraten mit hausgemachten Nudeln

Ossobuco di vitello con risotto allo zafferano 39.-
Ossobucco vom Kalb serviert mit Safranrisotto

Tartare di Fassona piemontese al coltello con burro e pane tostato
Rindertartar mit Butter und geröstetes Brot

200g 32.-

300g 38.-

400g 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 milanese Art mit Pommes Frites	17.-

Dessert

Panna cotta con frutti di bosco tiepidi 10.-

Panna Cotta mit warmen Beeren

Spuma di ricotta con salsa alle pere e frutta secca 10.-

Ricottaschaum mit Birnensauce und Trockenfrüchte

Bonet piemontese 10.-

Schokoladenpudding mit Amaretti und Karamell

Fondata di cioccolato con frutta fresca 10.- p.p.

(Minimo 2 persone)

**Schokoladenfondue mit frisches Obst
(minimum 2 Personen)**

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	4.-
Aranciata amara	4.-
Acqua tonica	4.-
Bitter lemon	4.-
Chinotto	4.-
Tè freddo (limone-pesca) 3dl	3.50
Succo di frutta (pesca-pera-arancia-ananas)	4.-
Succo di mela "Shorle"	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>Americano</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>	<i>2.30</i>
<i>Espresso macchiato/creme</i>	<i>2.40</i>
<i>Espresso corretto</i>	<i>3.20</i>
<i>Espresso decaffeinato</i>	<i>2.40</i>
<i>Tazza grande</i>	<i>3.-</i>
<i>Caffè d'orzo</i>	<i>2.40</i>
<i>Caffè al ginseng</i>	<i>2.50</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>3.60</i>
<i>Marocchino con nutella</i>	<i>4.00</i>
<i>Latte macchiato</i>	<i>4.00</i>
<i>Latte bianco</i>	<i>2.50</i>
<i>Cioccolata calda</i>	<i>4.-</i>
<i>Cioccolata con panna</i>	<i>4.50</i>
<i>Irish coffee</i>	<i>8.-</i>
<i>Caffè shakerato</i>	<i>3.-</i>
<i>Caffè shakerato corretto</i>	<i>4.-</i>
<i>Tè caldo/Tisane</i>	<i>3.-</i>
<i>Caotina/Ovomaltina</i>	<i>3.80</i>

Amari & Liquori

<i>Nocino/Limoncino</i>	5.-
<i>Grappa di uva americana della Vallemaggia</i>	6.50
<i>Grappa di Merlot "Vecchio Rovere"</i>	7.-
<i>Grappa di Moscato</i>	6.50
<i>Grappa di Pinot nero</i>	7.-
<i>Vecchia Romagna</i>	6.-
<i>Mirto di Sardegna</i>	6.-
<i>Sambuca</i>	6.-
<i>Amaretto Disaronno</i>	6.-
<i>Baileys</i>	6.-
<i>Braulio</i>	6.-
<i>Montenegro</i>	6.-
<i>Averna</i>	6.-
<i>Ramazotti</i>	6.-
<i>Appenzeller Alpenbitter</i>	6.-
<i>Fernet Branca</i>	6.-
<i>Branca Menta</i>	6.-
<i>Jägermeister</i>	6.-
<i>Cynar</i>	6.-
<i>Amaro del Capo</i>	6.-

Menu Cena



Locanda Poncini

Cuore di Maggia

Antipasti

Verdure e tomino boscaiolo in tempura con salsa di soia 17.-

Gemüse und Tommes-Käse nach Holzfällerart in Tempura mit Sojasauce

*Insalata liquida con uovo cotto a bassa temperatura, pomodori
secchi, funghi alla piastra e pane croccante* 20.-

**Flüssiger salat mit weiches Ei, getrocknete Tomaten, Pilze und
geröstetem Brot**

Zuppetta di moscardini con crostone di pane 22.-

Baby-Tintenfischsuppe mit geröstetem Brot

*Petto e cosce di quaglia arrostiti su salsa di foie gras e
purè di sedano rapa* 24.-

Gebratene Wachteln auf Gänseleber-Creme und Knollesellerieepüree

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
- Cous cous speziato con ragù di verdure e crema di piselli* 21.-
Würzig Cous cous mit Gemüseragout und Erbsencreme
- Gnocchi di patate profumati al limone con cozze e scaglie di bottarga* 24.-
Zitronen-Kartoffelgnocchi mit Miesmuscheln und Bottarga
- Risotto mantecato al miele di castagno con lumache alla provenzale* 24.-
Risotto mit Kastanienhonig und Schnecken provenzale Art
- Pappardelle al ragù di coniglio con olive taggiasche* 24.-
Pappardelle (Nudeln) mit Kaninchenragout und Oliven

Secondi

Rösti di patate con formaggio piemontese e uova fritte 29.-

Kartoffelrösti mit Piemontesischerkäse und Spiegeleiern

Filetto di lucioperca su crema di zucchini e lenticchie beluga 39.-

Zanderfilet mit Zucchinicreme und Belugalinsen

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

Gegrillten Garnelen mit schwarzer Reis und Currysauce mit Gemüse

Impanata di vitello "orecchia d'elefante" con patate fritte 41.-

Paniert Kalbsschnitzel mit Pommes Frites

*Coscia di anatra confit con salsa al passito, patata
schiacciata e purea di mele* 39.-

**Enteschenkel mit Passitowein sauce, gestanfelt Kartoffeln
und Äpfelpüree**

La Tradizione

Tagliere di affettati 20.-
Kaltes tessiner Fleischplättli

Tagliere misto di affettati e formaggio 26.-
Aufschnitteller mit Käse

Formaggio dell'alpe Vallemaggia con marmellata fatta in casa 14.-
Vallemaggia Alpenkäse mit hausgemachte Marmelade

Brasato di manzo con tagliatelle fatte in casa 29.-
Rindsbraten mit hausgemachten Nudeln

Ossobuco di vitello con risotto allo zafferano 39.-
Ossobucco vom Kalb serviert mit Safranrisotto

Tartare di Fassona piemontese al coltello con burro e pane tostato
Rindertartar mit Butter und geröstetes Brot

200g 32.-

300g 38.-

400g 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

Panna cotta con frutti di bosco tiepidi 10.-

Panna Cotta mit warmen Beeren

Spuma di ricotta con salsa alle pere e frutta secca 10.-

Ricottaschaum mit Birnensauce und Trockenfrüchte

Bonet piemontese 10.-

Schokoladenpudding mit Amaretti und Karamell

Fondata di cioccolato con frutta fresca 10.- p.p.

(Minimo 2 persone)

**Schokoladenfondue mit frisches Obst
(minimum 2 Personen)**

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	4.-
Aranciata amara	4.-
Acqua tonica	4.-
Bitter lemon	4.-
Chinotto	4.-
Tè freddo (limone-pesca) 3dl	3.50
Succo di frutta (pesca-pera-arancia-ananas)	4.-
Succo di mela "Shorle"	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>	<i>2.30</i>
<i>Espresso macchiato/creme</i>	<i>2.40</i>
<i>Espresso corretto</i>	<i>3.20</i>
<i>Espresso decaffeinato</i>	<i>2.40</i>
<i>Tazza grande</i>	<i>3.-</i>
<i>Caffè d'orzo</i>	<i>2.40</i>
<i>Caffè al ginseng</i>	<i>2.50</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>3.60</i>
<i>Marocchino con nutella</i>	<i>4.00</i>
<i>Latte macchiato</i>	<i>4.00</i>
<i>Latte bianco</i>	<i>2.50</i>
<i>Cioccolata calda</i>	<i>4.-</i>
<i>Cioccolata con panna</i>	<i>4.50</i>
<i>Irish coffee</i>	<i>8.-</i>
<i>Caffè shakerato</i>	<i>3.-</i>
<i>Caffè shakerato corretto</i>	<i>4.-</i>
<i>Tè caldo/Tisane</i>	<i>3.-</i>
<i>Caotina/Ovomaltina</i>	<i>3.80</i>

Amari & Liquori

<i>Nocino/Limoncino</i>	5.-
<i>Grappa di uva americana della Vallemaggia</i>	6.50
<i>Grappa di Merlot "Vecchio Rovere"</i>	7.-
<i>Grappa di Moscato</i>	6.50
<i>Grappa di Pinot nero</i>	7.-
<i>Vecchia Romagna</i>	6.-
<i>Mirto di Sardegna</i>	6.-
<i>Sambuca</i>	6.-
<i>Amaretto Disaronno</i>	6.-
<i>Baileys</i>	6.-
<i>Braulio</i>	6.-
<i>Montenegro</i>	6.-
<i>Averna</i>	6.-
<i>Ramazotti</i>	6.-
<i>Appenzeller Alpenbitter</i>	6.-
<i>Fernet Branca</i>	6.-
<i>Branca Menta</i>	6.-
<i>Jägermeister</i>	6.-
<i>Cynar</i>	6.-
<i>Amaro del Capo</i>	6.-

Menu Cena



Locanda Poncini

Cuore di Maggia

Antipasti

Verdure e tomino boscaiolo in tempura con salsa di soia 17.-

Gemüse und Tommes-Käse nach Holzfällerart in Tempura mit Sojasauce

*Insalata liquida con uovo cotto a bassa temperatura, pomodori
secchi, funghi alla piastra e pane croccante* 20.-

**Flüssiger salat mit weiches Ei, getrocknete Tomaten, Pilze und
geröstetem Brot**

Zuppetta di moscardini con crostone di pane 22.-

Baby-Tintenfischsuppe mit geröstetem Brot

*Petto e cosce di quaglia arrostiti su salsa di foie gras e
purè di sedano rapa* 24.-

Gebratene Wachteln auf Gänseleber-Creme und Knollesellerieepüree

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
- Cous cous speziato con ragù di verdure e crema di piselli* 21.-
Würzig Cous cous mit Gemüseragout und Erbsencreme
- Gnocchi di patate profumati al limone con cozze e scaglie di bottarga* 24.-
Zitronen-Kartoffelgnocchi mit Miesmuscheln und Bottarga
- Risotto mantecato al miele di castagno con lumache alla provenzale* 24.-
Risotto mit Kastanienhonig und Schnecken provenzale Art
- Pappardelle al ragù di coniglio con olive taggiasche* 24.-
Pappardelle (Nudeln) mit Kaninchenragout und Oliven

Secondi

Rösti di patate con formaggio piemontese e uova fritte 29.-

Kartoffelrösti mit Piemontesischerkäse und Spiegeleiern

Filetto di lucioperca su crema di zucchini e lenticchie beluga 39.-

Zanderfilet mit Zucchinicreme und Belugalinsen

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

Gegrillten Garnelen mit schwarzer Reis und Currysauce mit Gemüse

Impanata di vitello "orecchia d'elefante" con patate fritte 41.-

Paniert Kalbsschnitzel mit Pommes Frites

*Coscia di anatra confit con salsa al passito, patata
schiacciata e purea di mele* 39.-

**Enteschenkel mit Passitowein sauce, gestanfelt Kartoffeln
und Äpfelpüree**

La Tradizione

Tagliere di affettati 20.-
Kaltes tessiner Fleischplättli

Tagliere misto di affettati e formaggio 26.-

Aufschnittteller mit Käse

Formaggio dell'alpe Vallemaggia con marmellata fatta in casa 14.-
Vallemaggia Alpenkäse mit hausgemachte Marmelade

Brasato di manzo con tagliatelle fatte in casa 29.-
Rindsbraten mit hausgemachten Nudeln

Ossobuco di vitello con risotto allo zafferano 39.-
Ossobucco vom Kalb serviert mit Safranrisotto

Tartare di Fassona piemontese al coltello con burro e pane tostato
Rindertartar mit Butter und geröstetes Brot

200g 32.-

300g 38.-

400g 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 milanese Art mit Pommes Frites	17.-

Dessert

Panna cotta con frutti di bosco tiepidi 10.-

Panna Cotta mit warmen Beeren

Spuma di ricotta con salsa alle pere e frutta secca 10.-

Ricottaschaum mit Birnensauce und Trockenfrüchte

Bonet piemontese 10.-

Schokoladenpudding mit Amaretti und Karamell

Fondata di cioccolato con frutta fresca 10.- p.p.

(Minimo 2 persone)

**Schokoladenfondue mit frisches Obst
(minimum 2 Personen)**

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	4.-
Aranciata amara	4.-
Acqua tonica	4.-
Bitter lemon	4.-
Chinotto	4.-
Tè freddo (limone-pesca) 3dl	3.50
Succo di frutta (pesca-pera-arancia-ananas)	4.-
Succo di mela "Shorle"	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>	<i>2.30</i>
<i>Espresso macchiato/creme</i>	<i>2.40</i>
<i>Espresso corretto</i>	<i>3.20</i>
<i>Espresso decaffeinato</i>	<i>2.40</i>
<i>Tazza grande</i>	<i>3.-</i>
<i>Caffè d'orzo</i>	<i>2.40</i>
<i>Caffè al ginseng</i>	<i>2.50</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>3.60</i>
<i>Marocchino con nutella</i>	<i>4.00</i>
<i>Latte macchiato</i>	<i>4.00</i>
<i>Latte bianco</i>	<i>2.50</i>
<i>Cioccolata calda</i>	<i>4.-</i>
<i>Cioccolata con panna</i>	<i>4.50</i>
<i>Irish coffee</i>	<i>8.-</i>
<i>Caffè shakerato</i>	<i>3.-</i>
<i>Caffè shakerato corretto</i>	<i>4.-</i>
<i>Tè caldo/Tisane</i>	<i>3.-</i>
<i>Caotina/Ovomaltina</i>	<i>3.80</i>

Amari & Liquori

<i>Nocino/Limoncino</i>	5.-
<i>Grappa di uva americana della Vallemaggia</i>	6.50
<i>Grappa di Merlot "Vecchio Rovere"</i>	7.-
<i>Grappa di Moscato</i>	6.50
<i>Grappa di Pinot nero</i>	7.-
<i>Vecchia Romagna</i>	6.-
<i>Mirto di Sardegna</i>	6.-
<i>Sambuca</i>	6.-
<i>Amaretto Disaronno</i>	6.-
<i>Baileys</i>	6.-
<i>Braulio</i>	6.-
<i>Montenegro</i>	6.-
<i>Averna</i>	6.-
<i>Ramazotti</i>	6.-
<i>Appenzeller Alpenbitter</i>	6.-
<i>Fernet Branca</i>	6.-
<i>Branca Menta</i>	6.-
<i>Jägermeister</i>	6.-
<i>Cynar</i>	6.-
<i>Amaro del Capo</i>	6.-

Menu Cena



Locanda Poncini

Cuore di Maggia

Antipasti

Verdure e tomino boscaiolo in tempura con salsa di soia 17.-

Gemüse und Tommes-Käse nach Holzfällerart in Tempura mit Sojasauce

*Insalata liquida con uovo cotto a bassa temperatura, pomodori
secchi, funghi alla piastra e pane croccante* 20.-

**Flüssiger salat mit weiches Ei, getrocknete Tomaten, Pilze und
geröstetem Brot**

Zuppetta di moscardini con crostone di pane 22.-

Baby-Tintenfischsuppe mit geröstetem Brot

*Petto e cosce di quaglia arrostiti su salsa di foie gras e
purè di sedano rapa* 24.-

Gebratene Wachteln auf Gänseleber-Creme und Knollesellerieepüree

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
- Cous cous speziato con ragù di verdure e crema di piselli* 21.-
Würzig Cous cous mit Gemüseragout und Erbsencreme
- Gnocchi di patate profumati al limone con cozze e scaglie di bottarga* 24.-
Zitronen-Kartoffelgnocchi mit Miesmuscheln und Bottarga
- Risotto mantecato al miele di castagno con lumache alla provenzale* 24.-
Risotto mit Kastanienhonig und Schnecken provenzale Art
- Pappardelle al ragù di coniglio con olive taggiasche* 24.-
Pappardelle (Nudeln) mit Kaninchenragout und Oliven

Secondi

Rösti di patate con formaggio piemontese e uova fritte 29.-

Kartoffelrösti mit Piemontesischerkäse und Spiegeleiern

Filetto di lucioperca su crema di zucchini e lenticchie beluga 39.-

Zanderfilet mit Zucchinicreme und Belugalinsen

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

Gegrillten Garnelen mit schwarzer Reis und Currysauce mit Gemüse

Impanata di vitello "orecchia d'elefante" con patate fritte 41.-

Paniert Kalbsschnitzel mit Pommes Frites

*Coscia di anatra confit con salsa al passito, patata
schiacciata e purea di mele* 39.-

**Enteschenkel mit Passitowein sauce, gestanfelt Kartoffeln
und Äpfelpüree**

La Tradizione

Tagliere di affettati 20.-
Kaltes tessiner Fleischplättli

Tagliere misto di affettati e formaggio 26.-
Aufschnitteller mit Käse

Formaggio dell'alpe Vallemaggia con marmellata fatta in casa 14.-
Vallemaggia Alpenkäse mit hausgemachte Marmelade

Brasato di manzo con tagliatelle fatte in casa 29.-
Rindsbraten mit hausgemachten Nudeln

Ossobuco di vitello con risotto allo zafferano 39.-
Ossobucco vom Kalb serviert mit Safranrisotto

Tartare di Fassona piemontese al coltello con burro e pane tostato
Rindertartar mit Butter und geröstetes Brot

200g 32.-

300g 38.-

400g 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 milanese Art mit Pommes Frites	17.-

Dessert

Panna cotta con frutti di bosco tiepidi 10.-

Panna Cotta mit warmen Beeren

Spuma di ricotta con salsa alle pere e frutta secca 10.-

Ricottaschaum mit Birnensauce und Trockenfrüchte

Bonet piemontese 10.-

Schokoladenpudding mit Amaretti und Karamell

Fondata di cioccolato con frutta fresca 10.- p.p.

(Minimo 2 persone)

**Schokoladenfondue mit frisches Obst
(minimum 2 Personen)**

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	4.-
Aranciata amara	4.-
Acqua tonica	4.-
Bitter lemon	4.-
Chinotto	4.-
Tè freddo (limone-pesca) 3dl	3.50
Succo di frutta (pesca-pera-arancia-ananas)	4.-
Succo di mela "Shorle"	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>	<i>2.30</i>
<i>Espresso macchiato/creme</i>	<i>2.40</i>
<i>Espresso corretto</i>	<i>3.20</i>
<i>Espresso decaffeinato</i>	<i>2.40</i>
<i>Tazza grande</i>	<i>3.-</i>
<i>Caffè d'orzo</i>	<i>2.40</i>
<i>Caffè al ginseng</i>	<i>2.50</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>3.60</i>
<i>Marocchino con nutella</i>	<i>4.00</i>
<i>Latte macchiato</i>	<i>4.00</i>
<i>Latte bianco</i>	<i>2.50</i>
<i>Cioccolata calda</i>	<i>4.-</i>
<i>Cioccolata con panna</i>	<i>4.50</i>
<i>Irish coffee</i>	<i>8.-</i>
<i>Caffè shakerato</i>	<i>3.-</i>
<i>Caffè shakerato corretto</i>	<i>4.-</i>
<i>Tè caldo/Tisane</i>	<i>3.-</i>
<i>Caotina/Ovomaltina</i>	<i>3.80</i>

Amari & Liquori

<i>Nocino/Limoncino</i>	5.-
<i>Grappa di uva americana della Vallemaggia</i>	6.50
<i>Grappa di Merlot "Vecchio Rovere"</i>	7.-
<i>Grappa di Moscato</i>	6.50
<i>Grappa di Pinot nero</i>	7.-
<i>Vecchia Romagna</i>	6.-
<i>Mirto di Sardegna</i>	6.-
<i>Sambuca</i>	6.-
<i>Amaretto Disaronno</i>	6.-
<i>Baileys</i>	6.-
<i>Braulio</i>	6.-
<i>Montenegro</i>	6.-
<i>Averna</i>	6.-
<i>Ramazotti</i>	6.-
<i>Appenzeller Alpenbitter</i>	6.-
<i>Fernet Branca</i>	6.-
<i>Branca Menta</i>	6.-
<i>Jägermeister</i>	6.-
<i>Cynar</i>	6.-
<i>Amaro del Capo</i>	6.-

Menu Cena



Locanda Poncini

Cuore di Maggia

Antipasti

Verdure e tomino boscaiolo in tempura con salsa di soia 17.-

Gemüse und Tommes-Käse nach Holzfällerart in Tempura mit Sojasauce

*Insalata liquida con uovo cotto a bassa temperatura, pomodori
secchi, funghi alla piastra e pane croccante* 20.-

**Flüssiger salat mit weiches Ei, getrocknete Tomaten, Pilze und
geröstetem Brot**

Zuppetta di moscardini con crostone di pane 22.-

Baby-Tintenfischsuppe mit geröstetem Brot

*Petto e cosce di quaglia arrostiti su salsa di foie gras e
purè di sedano rapa* 24.-

Gebratene Wachteln auf Gänseleber-Creme und Knollesellerieepüree

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
- Cous cous speziato con ragù di verdure e crema di piselli* 21.-
Würzig Cous cous mit Gemüseragout und Erbsencreme
- Gnocchi di patate profumati al limone con cozze e scaglie di bottarga* 24.-
Zitronen-Kartoffelgnocchi mit Miesmuscheln und Bottarga
- Risotto mantecato al miele di castagno con lumache alla provenzale* 24.-
Risotto mit Kastanienhonig und Schnecken provenzale Art
- Pappardelle al ragù di coniglio con olive taggiasche* 24.-
Pappardelle (Nudeln) mit Kaninchenragout und Oliven

Secondi

Rösti di patate con formaggio piemontese e uova fritte 29.-

Kartoffelrösti mit Piemontesischerkäse und Spiegeleiern

Filetto di lucioperca su crema di zucchini e lenticchie beluga 39.-

Zanderfilet mit Zucchinicreme und Belugalinsen

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

Gegrillten Garnelen mit schwarzer Reis und Currysauce mit Gemüse

Impanata di vitello "orecchia d'elefante" con patate fritte 41.-

Paniert Kalbsschnitzel mit Pommes Frites

*Coscia di anatra confit con salsa al passito, patata
schiacciata e purea di mele* 39.-

**Enteschenkel mit Passitowein sauce, gestanfelt Kartoffeln
und Äpfelpüree**

La Tradizione

Tagliere di affettati 20.-
Kaltes tessiner Fleischplättli

Tagliere misto di affettati e formaggio 26.-
Aufschnitteller mit Käse

Formaggio dell'alpe Vallemaggia con marmellata fatta in casa 14.-
Vallemaggia Alpenkäse mit hausgemachte Marmelade

Brasato di manzo con tagliatelle fatte in casa 29.-
Rindsbraten mit hausgemachten Nudeln

Ossobuco di vitello con risotto allo zafferano 39.-
Ossobucco vom Kalb serviert mit Safranrisotto

Tartare di Fassona piemontese al coltello con burro e pane tostato
Rindertartar mit Butter und geröstetes Brot

200g 32.-

300g 38.-

400g 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 milanese Art mit Pommes Frites	17.-

Dessert

Panna cotta con frutti di bosco tiepidi 10.-

Panna Cotta mit warmen Beeren

Spuma di ricotta con salsa alle pere e frutta secca 10.-

Ricottaschaum mit Birnensauce und Trockenfrüchte

Bonet piemontese 10.-

Schokoladenpudding mit Amaretti und Karamell

Fondata di cioccolato con frutta fresca 10.- p.p.

(Minimo 2 persone)

**Schokoladenfondue mit frisches Obst
(minimum 2 Personen)**

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	4.-
Aranciata amara	4.-
Acqua tonica	4.-
Bitter lemon	4.-
Chinotto	4.-
Tè freddo (limone-pesca) 3dl	3.50
Succo di frutta (pesca-pera-arancia-ananas)	4.-
Succo di mela "Shorle"	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>	<i>2.30</i>
<i>Espresso macchiato/creme</i>	<i>2.40</i>
<i>Espresso corretto</i>	<i>3.20</i>
<i>Espresso decaffeinato</i>	<i>2.40</i>
<i>Tazza grande</i>	<i>3.-</i>
<i>Caffè d'orzo</i>	<i>2.40</i>
<i>Caffè al ginseng</i>	<i>2.50</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>3.60</i>
<i>Marocchino con nutella</i>	<i>4.00</i>
<i>Latte macchiato</i>	<i>4.00</i>
<i>Latte bianco</i>	<i>2.50</i>
<i>Cioccolata calda</i>	<i>4.-</i>
<i>Cioccolata con panna</i>	<i>4.50</i>
<i>Irish coffee</i>	<i>8.-</i>
<i>Caffè shakerato</i>	<i>3.-</i>
<i>Caffè shakerato corretto</i>	<i>4.-</i>
<i>Tè caldo/Tisane</i>	<i>3.-</i>
<i>Caotina/Ovomaltina</i>	<i>3.80</i>

Amari & Liquori

<i>Nocino/Limoncino</i>	5.-
<i>Grappa di uva americana della Vallemaggia</i>	6.50
<i>Grappa di Merlot "Vecchio Rovere"</i>	7.-
<i>Grappa di Moscato</i>	6.50
<i>Grappa di Pinot nero</i>	7.-
<i>Vecchia Romagna</i>	6.-
<i>Mirto di Sardegna</i>	6.-
<i>Sambuca</i>	6.-
<i>Amaretto Disaronno</i>	6.-
<i>Baileys</i>	6.-
<i>Braulio</i>	6.-
<i>Montenegro</i>	6.-
<i>Averna</i>	6.-
<i>Ramazotti</i>	6.-
<i>Appenzeller Alpenbitter</i>	6.-
<i>Fernet Branca</i>	6.-
<i>Branca Menta</i>	6.-
<i>Jägermeister</i>	6.-
<i>Cynar</i>	6.-
<i>Amaro del Capo</i>	6.-

Menu Cena



Locanda Poncini

Cuore di Maggia

Antipasti

Verdure e tomino boscaiolo in tempura con salsa di soia 17.-

Gemüse und Tommes-Käse nach Holzfällerart in Tempura mit Sojasauce

*Insalata liquida con uovo cotto a bassa temperatura, pomodori
secchi, funghi alla piastra e pane croccante* 20.-

**Flüssiger salat mit weiches Ei, getrocknete Tomaten, Pilze und
geröstetem Brot**

Zuppetta di moscardini con crostone di pane 22.-

Baby-Tintenfischsuppe mit geröstetem Brot

*Petto e cosce di quaglia arrostiti su salsa di foie gras e
purè di sedano rapa* 24.-

Gebratene Wachteln auf Gänseleber-Creme und Knollesellerieepüree

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
- Cous cous speziato con ragù di verdure e crema di piselli* 21.-
Würzig Cous cous mit Gemüseragout und Erbsencreme
- Gnocchi di patate profumati al limone con cozze e scaglie di bottarga* 24.-
Zitronen-Kartoffelgnocchi mit Miesmuscheln und Bottarga
- Risotto mantecato al miele di castagno con lumache alla provenzale* 24.-
Risotto mit Kastanienhonig und Schnecken provenzale Art
- Pappardelle al ragù di coniglio con olive taggiasche* 24.-
Pappardelle (Nudeln) mit Kaninchenragout und Oliven

Secondi

Rösti di patate con formaggio piemontese e uova fritte 29.-

Kartoffelrösti mit Piemontesischerkäse und Spiegeleiern

Filetto di lucioperca su crema di zucchini e lenticchie beluga 39.-

Zanderfilet mit Zucchinicreme und Belugalinsen

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

Gegrillten Garnelen mit schwarzer Reis und Currysauce mit Gemüse

Impanata di vitello "orecchia d'elefante" con patate fritte 41.-

Paniert Kalbsschnitzel mit Pommes Frites

*Coscia di anatra confit con salsa al passito, patata
schiacciata e purea di mele* 39.-

**Enteschenkel mit Passitowein sauce, gestanfelt Kartoffeln
und Äpfelpüree**

La Tradizione

Tagliere di affettati 20.-
Kaltes tessiner Fleischplättli

Tagliere misto di affettati e formaggio 26.-
Aufschnitteller mit Käse

Formaggio dell'alpe Vallemaggia con marmellata fatta in casa 14.-
Vallemaggia Alpenkäse mit hausgemachte Marmelade

Brasato di manzo con tagliatelle fatte in casa 29.-
Rindsbraten mit hausgemachten Nudeln

Ossobuco di vitello con risotto allo zafferano 39.-
Ossobucco vom Kalb serviert mit Safranrisotto

Tartare di Fassona piemontese al coltello con burro e pane tostato
Rindertartar mit Butter und geröstetes Brot

200g 32.-

300g 38.-

400g 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 milanese Art mit Pommes Frites	17.-

Dessert

Panna cotta con frutti di bosco tiepidi 10.-

Panna Cotta mit warmen Beeren

Spuma di ricotta con salsa alle pere e frutta secca 10.-

Ricottaschaum mit Birnensauce und Trockenfrüchte

Bonet piemontese 10.-

Schokoladenpudding mit Amaretti und Karamell

Fondata di cioccolato con frutta fresca 10.- p.p.

(Minimo 2 persone)

**Schokoladenfondue mit frisches Obst
(minimum 2 Personen)**

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	4.-
Aranciata amara	4.-
Acqua tonica	4.-
Bitter lemon	4.-
Chinotto	4.-
Tè freddo (limone-pesca) 3dl	3.50
Succo di frutta (pesca-pera-arancia-ananas)	4.-
Succo di mela "Shorle"	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>	<i>2.30</i>
<i>Espresso macchiato/creme</i>	<i>2.40</i>
<i>Espresso corretto</i>	<i>3.20</i>
<i>Espresso decaffeinato</i>	<i>2.40</i>
<i>Tazza grande</i>	<i>3.-</i>
<i>Caffè d'orzo</i>	<i>2.40</i>
<i>Caffè al ginseng</i>	<i>2.50</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>3.60</i>
<i>Marocchino con nutella</i>	<i>4.00</i>
<i>Latte macchiato</i>	<i>4.00</i>
<i>Latte bianco</i>	<i>2.50</i>
<i>Cioccolata calda</i>	<i>4.-</i>
<i>Cioccolata con panna</i>	<i>4.50</i>
<i>Irish coffee</i>	<i>8.-</i>
<i>Caffè shakerato</i>	<i>3.-</i>
<i>Caffè shakerato corretto</i>	<i>4.-</i>
<i>Tè caldo/Tisane</i>	<i>3.-</i>
<i>Caotina/Ovomaltina</i>	<i>3.80</i>

Amari & Liquori

<i>Nocino/Limoncino</i>	5.-
<i>Grappa di uva americana della Vallemaggia</i>	6.50
<i>Grappa di Merlot "Vecchio Rovere"</i>	7.-
<i>Grappa di Moscato</i>	6.50
<i>Grappa di Pinot nero</i>	7.-
<i>Vecchia Romagna</i>	6.-
<i>Mirto di Sardegna</i>	6.-
<i>Sambuca</i>	6.-
<i>Amaretto Disaronno</i>	6.-
<i>Baileys</i>	6.-
<i>Braulio</i>	6.-
<i>Montenegro</i>	6.-
<i>Averna</i>	6.-
<i>Ramazotti</i>	6.-
<i>Appenzeller Alpenbitter</i>	6.-
<i>Fernet Branca</i>	6.-
<i>Branca Menta</i>	6.-
<i>Jägermeister</i>	6.-
<i>Cynar</i>	6.-
<i>Amaro del Capo</i>	6.-

Menu Cena



Locanda Poncini

Cuore di Maggia

Antipasti

Verdure e tomino boscaiolo in tempura con salsa di soia 17.-

Gemüse und Tommes-Käse nach Holzfällerart in Tempura mit Sojasauce

*Insalata liquida con uovo cotto a bassa temperatura, pomodori
secchi, funghi alla piastra e pane croccante* 20.-

**Flüssiger salat mit weiches Ei, getrocknete Tomaten, Pilze und
geröstetem Brot**

Zuppetta di moscardini con crostone di pane 22.-

Baby-Tintenfischsuppe mit geröstetem Brot

*Petto e cosce di quaglia arrostiti su salsa di foie gras e
purè di sedano rapa* 24.-

Gebratene Wachteln auf Gänseleber-Creme und Knollesellerieepüree

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
- Cous cous speziato con ragù di verdure e crema di piselli* 21.-
Würzig Cous cous mit Gemüseragout und Erbsencreme
- Gnocchi di patate profumati al limone con cozze e scaglie di bottarga* 24.-
Zitronen-Kartoffelgnocchi mit Miesmuscheln und Bottarga
- Risotto mantecato al miele di castagno con lumache alla provenzale* 24.-
Risotto mit Kastanienhonig und Schnecken provenzale Art
- Pappardelle al ragù di coniglio con olive taggiasche* 24.-
Pappardelle (Nudeln) mit Kaninchenragout und Oliven

Secondi

Rösti di patate con formaggio piemontese e uova fritte 29.-

Kartoffelrösti mit Piemontesischerkäse und Spiegeleiern

Filetto di lucioperca su crema di zucchini e lenticchie beluga 39.-

Zanderfilet mit Zucchinicreme und Belugalinsen

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

Gegrillten Garnelen mit schwarzer Reis und Currysauce mit Gemüse

Impanata di vitello "orecchia d'elefante" con patate fritte 41.-

Paniert Kalbsschnitzel mit Pommes Frites

*Coscia di anatra confit con salsa al passito, patata
schiacciata e purea di mele* 39.-

**Enteschenkel mit Passitowein sauce, gestanfelt Kartoffeln
und Äpfelpüree**

La Tradizione

<i>Tagliere di affettati</i>	20.-
Kaltes tessiner Fleischplättli	
<i>Tagliere misto di affettati e formaggio</i>	26.-
Aufschnitteller mit Käse	
<i>Formaggio dell'alpe Vallemaggia con marmellata fatta in casa</i>	14.-
Vallemaggia Alpenkäse mit hausgemachte Marmelade	
<i>Brasato di manzo con tagliatelle fatte in casa</i>	29.-
Rindsbraten mit hausgemachten Nudeln	
<i>Ossobuco di vitello con risotto allo zafferano</i>	39.-
Ossobucco vom Kalb serviert mit Safranrisotto	
<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

Panna cotta con frutti di bosco tiepidi 10.-

Panna Cotta mit warmen Beeren

Spuma di ricotta con salsa alle pere e frutta secca 10.-

Ricottaschaum mit Birnensauce und Trockenfrüchte

Bonet piemontese 10.-

Schokoladenpudding mit Amaretti und Karamell

Fondata di cioccolato con frutta fresca 10.- p.p.

(Minimo 2 persone)

**Schokoladenfondue mit frisches Obst
(minimum 2 Personen)**

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	4.-
Aranciata amara	4.-
Acqua tonica	4.-
Bitter lemon	4.-
Chinotto	4.-
Tè freddo (limone-pesca) 3dl	3.50
Succo di frutta (pesca-pera-arancia-ananas)	4.-
Succo di mela "Shorle"	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>	<i>2.30</i>
<i>Espresso macchiato/creme</i>	<i>2.40</i>
<i>Espresso corretto</i>	<i>3.20</i>
<i>Espresso decaffeinato</i>	<i>2.40</i>
<i>Tazza grande</i>	<i>3.-</i>
<i>Caffè d'orzo</i>	<i>2.40</i>
<i>Caffè al ginseng</i>	<i>2.50</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>3.60</i>
<i>Marocchino con nutella</i>	<i>4.00</i>
<i>Latte macchiato</i>	<i>4.00</i>
<i>Latte bianco</i>	<i>2.50</i>
<i>Cioccolata calda</i>	<i>4.-</i>
<i>Cioccolata con panna</i>	<i>4.50</i>
<i>Irish coffee</i>	<i>8.-</i>
<i>Caffè shakerato</i>	<i>3.-</i>
<i>Caffè shakerato corretto</i>	<i>4.-</i>
<i>Tè caldo/Tisane</i>	<i>3.-</i>
<i>Caotina/Ovomaltina</i>	<i>3.80</i>

Amari & Liquori

<i>Nocino/Limoncino</i>	5.-
<i>Grappa di uva americana della Vallemaggia</i>	6.50
<i>Grappa di Merlot "Vecchio Rovere"</i>	7.-
<i>Grappa di Moscato</i>	6.50
<i>Grappa di Pinot nero</i>	7.-
<i>Vecchia Romagna</i>	6.-
<i>Mirto di Sardegna</i>	6.-
<i>Sambuca</i>	6.-
<i>Amaretto Disaronno</i>	6.-
<i>Baileys</i>	6.-
<i>Braulio</i>	6.-
<i>Montenegro</i>	6.-
<i>Averna</i>	6.-
<i>Ramazotti</i>	6.-
<i>Appenzeller Alpenbitter</i>	6.-
<i>Fernet Branca</i>	6.-
<i>Branca Menta</i>	6.-
<i>Jägermeister</i>	6.-
<i>Cynar</i>	6.-
<i>Amaro del Capo</i>	6.-

Menu Cena



Locanda Poncini

Cuore di Maggia

Antipasti

Verdure e tomino boscaiolo in tempura con salsa di soia 17.-

Gemüse und Tommes-Käse nach Holzfällerart in Tempura mit Sojasauce

*Insalata liquida con uovo cotto a bassa temperatura, pomodori
secchi, funghi alla piastra e pane croccante* 20.-

**Flüssiger salat mit weiches Ei, getrocknete Tomaten, Pilze und
geröstetem Brot**

Zuppetta di moscardini con crostone di pane 22.-

Baby-Tintenfischsuppe mit geröstetem Brot

*Petto e cosce di quaglia arrostiti su salsa di foie gras e
purè di sedano rapa* 24.-

Gebratene Wachteln auf Gänseleber-Creme und Knollesellerieepüree

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
- Cous cous speziato con ragù di verdure e crema di piselli* 21.-
Würzig Cous cous mit Gemüseragout und Erbsencreme
- Gnocchi di patate profumati al limone con cozze e scaglie di bottarga* 24.-
Zitronen-Kartoffelgnocchi mit Miesmuscheln und Bottarga
- Risotto mantecato al miele di castagno con lumache alla provenzale* 24.-
Risotto mit Kastanienhonig und Schnecken provenzale Art
- Pappardelle al ragù di coniglio con olive taggiasche* 24.-
Pappardelle (Nudeln) mit Kaninchenragout und Oliven

Secondi

<i>Rösti di patate con formaggio piemontese e uova fritte</i>	29.-
Kartoffelrösti mit Piemontesischerkäse und Spiegeleiern	
<i>Filetto di lucioperca su crema di zucchini e lenticchie beluga</i>	39.-
Zanderfilet mit Zucchinicreme und Belugalinsen	
<i>Gamberoni alla piastra con timballo di riso nero e salsa al curry e verdure</i>	39.-
Gegrillten Garnelen mit schwarzer Reis und Currysauce mit Gemüse	
<i>Impanata di vitello "orecchia d'elefante" con patate fritte</i>	41.-
Paniert Kalbsschnitzel mit Pommes Frites	
<i>Coscia di anatra confit con salsa al passito, patata schiacciata e purea di mele</i>	39.-
Enteschenkel mit Passitowein sauce, gestanfelt Kartoffeln und Äpfelpüree	

La Tradizione

Tagliere di affettati 20.-
Kaltes tessiner Fleischplättli

Tagliere misto di affettati e formaggio 26.-
Aufschnitteller mit Käse

Formaggio dell'alpe Vallemaggia con marmellata fatta in casa 14.-
Vallemaggia Alpenkäse mit hausgemachte Marmelade

Brasato di manzo con tagliatelle fatte in casa 29.-
Rindsbraten mit hausgemachten Nudeln

Ossobuco di vitello con risotto allo zafferano 39.-
Ossobucco vom Kalb serviert mit Safranrisotto

Tartare di Fassona piemontese al coltello con burro e pane tostato
Rindertartar mit Butter und geröstetes Brot

200g 32.-

300g 38.-

400g 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 milanese Art mit Pommes Frites	17.-

Dessert

Panna cotta con frutti di bosco tiepidi 10.-

Panna Cotta mit warmen Beeren

Spuma di ricotta con salsa alle pere e frutta secca 10.-

Ricottaschaum mit Birnensauce und Trockenfrüchte

Bonet piemontese 10.-

Schokoladenpudding mit Amaretti und Karamell

Fondata di cioccolato con frutta fresca 10.- p.p.

(Minimo 2 persone)

**Schokoladenfondue mit frisches Obst
(minimum 2 Personen)**

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	4.-
Aranciata amara	4.-
Acqua tonica	4.-
Bitter lemon	4.-
Chinotto	4.-
Tè freddo (limone-pesca) 3dl	3.50
Succo di frutta (pesca-pera-arancia-ananas)	4.-
Succo di mela "Shorle"	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>Americano</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>	<i>2.30</i>
<i>Espresso macchiato/creme</i>	<i>2.40</i>
<i>Espresso corretto</i>	<i>3.20</i>
<i>Espresso decaffeinato</i>	<i>2.40</i>
<i>Tazza grande</i>	<i>3.-</i>
<i>Caffè d'orzo</i>	<i>2.40</i>
<i>Caffè al ginseng</i>	<i>2.50</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>3.60</i>
<i>Marocchino con nutella</i>	<i>4.00</i>
<i>Latte macchiato</i>	<i>4.00</i>
<i>Latte bianco</i>	<i>2.50</i>
<i>Cioccolata calda</i>	<i>4.-</i>
<i>Cioccolata con panna</i>	<i>4.50</i>
<i>Irish coffee</i>	<i>8.-</i>
<i>Caffè shakerato</i>	<i>3.-</i>
<i>Caffè shakerato corretto</i>	<i>4.-</i>
<i>Tè caldo/Tisane</i>	<i>3.-</i>
<i>Caotina/Ovomaltina</i>	<i>3.80</i>

Amari & Liquori

<i>Nocino/Limoncino</i>	5.-
<i>Grappa di uva americana della Vallemaggia</i>	6.50
<i>Grappa di Merlot "Vecchio Rovere"</i>	7.-
<i>Grappa di Moscato</i>	6.50
<i>Grappa di Pinot nero</i>	7.-
<i>Vecchia Romagna</i>	6.-
<i>Mirto di Sardegna</i>	6.-
<i>Sambuca</i>	6.-
<i>Amaretto Disaronno</i>	6.-
<i>Baileys</i>	6.-
<i>Braulio</i>	6.-
<i>Montenegro</i>	6.-
<i>Averna</i>	6.-
<i>Ramazotti</i>	6.-
<i>Appenzeller Alpenbitter</i>	6.-
<i>Fernet Branca</i>	6.-
<i>Branca Menta</i>	6.-
<i>Jägermeister</i>	6.-
<i>Cynar</i>	6.-
<i>Amaro del Capo</i>	6.-