

Menu Cena



Locanda Poncini

Cuore di Maggia

Antipasti

Tomino boscaiolo e verdure in tempura con salsa di soia 19.-

Gemüse und Tommes-Käse nach Holzfällerart in Tempura mit Sojasauce

*Sformatino di verdure con salsa alla tometta piemontese e
crumble salato* 19.-

Gemüseflan mit piemontesischer Käse-Sauce und herzhaften Streuseln

*Polpo arrostito con patate prezzemolate schiacciate e maionese
al pomodoro* 24.-

Gebratener Oktopus mit Petersilienkartoffelpüree und Tomatenmayonnaise

Alette di pollo croccanti con salsa speziata 22.-

Knusprige Pouletflügeli mit scharfer Sauce

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 zucca al burro d'alpeggio, salvia e granella di nocciole 23.-

Kürbisgnocchi in Alpenbutter mit Salbei und Haselnusskrümeln

Sciabatielli al pesto di rucola con gamberi, totani e pomodorini 25.-

Pasta an Rucola-Pesto mit Garnelen, Tintenfisch und Kirschtomaten

Risotto al radicchio con speck e taleggio 21.-

Risotto mit Speck, Taleggio-Käse und Radicchio

Secondi

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

Rösti mit Piemonteser Käse und Spiegelei

*Trancio di lucioperca confit al limone e timo su crema di
patate allo zafferano e spaghetti di zucchini* 41.-

Zander an Zitronen und Thymian mit Safrankartoffelcrème und Zucchini-Spaghetti

*Gamberoni alla piastra con timballo di riso nero e salsa al
curry e verdure* 42.-

Gegrillten Garnelen mit schwarzer Reis und Currysauce mit Gemüse

*Racks di agnello in crosta di nocciole con pureè di patate
e verdura* 46.-

Lammkarree an Haselnusskruste mit Kartoffelstock und Gemüse

La Tradizione

Tagliere di affettati 21.-
Kaltes tessiner Fleischplättli

Tagliere misto di affettati e formaggio 27.-

Aufschnitteller mit Käse

Formaggio dell'alpe Vallemaggia con marmellata fatta in casa 15.-
Vallemaggia Alpenkäse mit hausgemachte Marmelade

Brasato di manzo con tagliatelle fatte in casa 35.-
Rindsbraten mit hausgemachten Nudeln

Ossobuco di vitello con risotto allo zafferano 42.-
Ossobucco vom Kalb serviert mit Safranrisotto

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

200g 34.-

300g 40.-

400g

45.-

Insalate

Insalata verde

8.50

Grüner Salat

Insalata mista

10.50

Gemischter Salat

Verdure grigliate miste

16.-

Gemischtes Grillgemüse

Menù Bambini

Pasta corta al pomodoro

11.-

Teigwaren mit Tomatensauce

Pasta corta al pesto

11.-

Teigwaren mit Pesto

Impanata di maiale con patatine fritte

17.-

Schweinschnitzel milaneser Art mit Pommes Frites

Dessert

Spuma di cioccolato bianco con salsa ai lamponi e crumble

alla mandorla

10.-

Weißer Schokoladenschaum mit Himbeersauce und Mandelstreusel

Tortino caldo al cioccolato con gelato alla nocciola

14.-

Heißer Schokoladenkuchen mit Haselnussglacé

Torta di castagne

8.-

Kastanienkuchen

Bevande

Acqua minerale 0,3l	3.50
Acqua minerale 0,5l	5.-
Acqua minerale 1l	8.-
Coca-Cola	4.20
Coca-Cola zero	4.20
Gassosa (limone-mandarino-lampone)	4.20
Rivella (rossa-blu)	4.20
Aranciata dolce	4.20
Aranciata amara	4.20
Acqua tonica	4.20
Bitter lemon	4.20
Chinotto	4.20
Tè freddo (limone-pesca) 3dl	3.50
Succo di frutta (pesca-pera-arancia-ananas)	4.20
Succo di mela "Shorle"	4.20
Sciroppo	2.-

Aperitivi

<i>Crodino</i>	4.-
<i>Sanbitter (BIANCO-ROSSO)</i>	4.-
<i>Campari soda</i>	5.50
<i>Campari orange</i>	7.50
<i>Aperol spritz</i>	7.50
<i>Negroni</i>	8.50
<i>Americano</i>	7.-
<i>Hugo</i>	7.50

Birre

Alla spina: Appenzeller Säntis Kristall Spezial

<i>0,2l</i>	3.-
<i>0,3l</i>	4.-
<i>0,5l</i>	6.-
<i>Appenzeller Weizenbier 50cl</i>	6.50
<i>Sonnwendlig (analcobica) 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>2.50</i>
<i>Espresso corretto</i>	<i>3.30</i>
<i>Espresso decaffeinato</i>	<i>2.40</i>
<i>Tazza grande</i>	<i>3.20</i>
<i>Caffè d'orzo</i>	<i>2.40</i>
<i>Caffè al ginseng</i>	<i>2.50</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>3.70</i>
<i>Marocchino con nutella</i>	<i>4.00</i>
<i>Latte macchiato</i>	<i>4.20</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>10.-</i>
<i>Caffè shakerato</i>	<i>3.20</i>
<i>Caffè shakerato corretto</i>	<i>4.-</i>
<i>Tè caldo/Tisane</i>	<i>3.-</i>
<i>Caotina/Ovomaltina</i>	<i>4.-</i>

Amari & Liquori

<i>Nocino/Limoncino</i>	5.-
<i>Grappa di uva americana della Vallemaggia</i>	7.-
<i>Grappa di Merlot "Vecchio Rovere"</i>	8.-
<i>Grappa di Moscato</i>	7.-
<i>Grappa di Pinot nero</i>	8.-
<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.-