

## **Antipasti /Vorspeisen**

<i>Affettato Ticinese nostrano (ch) Macelleria Del Borgo Giubiasco Kalter Tessinerteller der Metzgerei Del Borgo Giubiasco</i>	<i>Fr.</i>	<i>25.00</i>
<i>Antipasto Salumi &amp; Formaggi Tessiner Teller mit Käse</i>	<i>Fr.</i>	<i>30.00</i>
<i>Prosciutto crudo nostrano (ch) Macelleria Del Borgo Giubiasco Tessiner Rohschinken der Metzgerei Del Borgo Giubiasco</i>	<i>Fr.</i>	<i>18.00</i>
<i>Salametto nostrano (ch) Macelleria Del Borgo Giubiasco Tessiner Salametti der Metzgerei Del Borgo Giubiasco</i>	<i>Fr.</i>	<i>10.00</i>
<i>Parmigiana di melanzane e zucchini con Burrata di bufala dop e sbrinz Parmigiana aus Aubergine und Zucchini mit Buffel Burrata</i>	<i>Fr.</i>	<i>18.00</i>
<i>Formaggi misti con mostarda Käseauswahl mit Senf Früchte Puree</i>	<i>Fr.</i>	<i>25.00</i>
<i>Büscion di mucca o capra Frischkäse von der Kuh oder Ziege</i>	<i>Fr.</i>	<i>12.00</i>

## **Insalate/Salate**

<i>Insalata verde Grüner Salat</i>	<i>Fr.</i>	<i>10.00</i>
<i>Insalata mista Gemischter Salat</i>	<i>Fr.</i>	<i>11.00</i>
<i>Cicoria con cipolla e pomodori Chicorée mit Zwiebeln und Tomaten</i>	<i>Fr.</i>	<i>12.00</i>
<i>Insalata La Baita Misticanza, Frutta, Granaglie miste e Büscion di Mucca con Vinaigrette all'Arancio Buntermischsalat, Obst, Kernenmix, Tessinerfrischkäse an Orange-Vinaigrette</i>	<i>Fr.</i>	<i>25.00</i>

## **Zuppe/Suppen**

<i>Minestrone della Casa</i> <i>HausMinestrone</i>	<i>Fr.</i>	<i>13.00</i>
<i>Crema di pomodori</i> <i>Tomatencremesuppe</i>	<i>Fr.</i>	<i>13.00</i>
<i>Crema di zucchini con polpette di Lucio Perca</i> <i>Zucchetti Creme mit Zander Buletten</i>	<i>Fr.</i>	<i>14.00</i>

## **Primi piatti/Erster Gang**

<i>Risotto Carnaroli al pomodoro con stracciatella di bufala dop</i> <i>Tomaten Carnaroli Risotto mit Buffel Burrata</i>	<i>Fr.</i>	<i>25.00</i>
<i>Gnocchi di patate alla curcuma fatti in casa con fonduta valle Verzasca</i> <i>Curcuma HausKartoffel Gnocchi mit Käse Sauce</i>	<i>Fr.</i>	<i>25.00</i>
<i>Tagliatelle fatte in casa al Pecorino Sardo e pepe Valle Maggia</i> <i>Hausgemachte Bandnudeln mit Vallemaggia Pfeffer und Pecorino Sardo</i>	<i>Fr.</i>	<i>25.00</i>
<i>Malloreddus alla Campidanese (ricetta sarda)</i> <i>Sardisce Gnocchi mit Salsiz Ragout</i>	<i>Fr.</i>	<i>25.00</i>

## **Piatti principali/Hauptgerichte**

<i>Brasato di Manzo (ch) al "merlot" Macelleria del Borgo Giubiasco</i> <i>Geschmortes Rindfleisch im "Merlotwein"</i>	<i>Fr.</i>	<i>34.00</i>
<i>Ossobuco di Vitello (ch) Macelleria del Borgo Giubiasco</i> <i>Ossobuco vom Kalb</i>	<i>Fr.</i>	<i>36.00</i>
<i>Coniglio (ch) alla Ticinese Macelleria del Borgo Giubiasco</i> <i>Kaninchen nach Tessinerart</i>	<i>Fr.</i>	<i>34.00</i>
<i>Costolette d'Agnello (nz) alle erbe e pomodoro secco</i> <i>LahmKottlet mit Kräuter und DörrTomaten</i>	<i>Fr.</i>	<i>39.00</i>
<i>Tagliata di Manzo (ch) alla griglia con patate e verdure 220 gr.</i> <i>Rindsentrecote vom Grill (220gr) Macelleria del Borgo Giubiasco</i>	<i>Fr.</i>	<i>42.00</i>

## **Contorni/Beilagen**

*Polenta, Tagliatelle, Risotto, Verdure*  
*Contorno extra Fr. 3.00*

*Polenta, Nudeln, Risotto, Gemüse*  
*Zusätzliche Beilage Fr. 3.00*

## **Per i più piccoli/Für die Kleinen**

<i>Gnocchi o pasta al pomodoro</i> <i>Gnocchi oder Nudeln mit Tomatensauce</i>	<i>Fr.</i>	<i>12.00</i>
<i>Risotto alla parmigiana</i> <i>Parmesanrisotto</i>	<i>Fr.</i>	<i>12.00</i>
<i>Chicken Nuggets (pl) con patate arrosto</i> <i>Chicken Nuggets mit BratKartoffel</i>	<i>Fr.</i>	<i>16.00</i>

G R O T T O  
*La Baita*  
M A G A D I N O

## Dessert

Millefoglie al cioccolato e pera con salsa Williamine Blätterteig MilleFeuille mit Schokolade und Birne	Fr.	16.00
Semifreddo alla Farina bona Halbgefrorenes (Geröstetes Mais)	Fr.	13.00
Tiramisu' della casa Hausgemachtes Tiramisu'	Fr.	14.00
Gelati e Sorbetti 1 Pallina 1 Kugel Eis, Sorbet	Fr.	3.50
Supplemento Alcool Zuschlag mit Alkohol	Fr.	3,50

### IL NOSTRO CAFFE'

#### CARLITO MICHELIN STAR REVELATION RISERVA 1965

**ORIGINE:** MYANMAR , **SPECIE CAFFE' :** ARABICA , **PROCESSO :** LAVATO

**PARTICOLARITA'/CARATTERISTICHE :** CAFFE' GOURMET, OTTIMO IN PUREZZA. CARATTERISTICHE DI TAZZA DOLCE, CORPOSA, ACIDITA' FLOREALE-TONICA CON SENTORI DI FIORI AROMATICI, LAMPONE E BANANA MATURA, LEGNO DI SANDALO E UNA PUNTA DI CACAO.

**NOTE:** COLTIVATO SULL'ALTOPIANO DEL BOLAVEN CON TERRENO VULCANICO AD UN'ALTITUDINE TRA I 1100 ED I 1350 MT.

**ORIGINE:** PANAMA , **SPECIE CAFFE' :** ARABICA , **PROCESSO :** LAVATO

**PARTICOLARITA'/CARATTERISTICHE :** NESSUN DIFETTO, SELEZIONATO A MANO. BUONA CORPOSITA' BEN BILANCIATO, ACIDITA' AROMATICA

**NOTE:** RACCOLTA LIMITATA, COLTIVATO IN ZONA MONTUOSA VULCANICA

**ORIGINE:** COLOMBIA , **SPECIE CAFFE' :** ARABICA , **PROCESSO :** LAVATO

**PARTICOLARITA'/CARATTERISTICHE :** SAPORE MANDORLATO , AROMA DECISO, CORPO RICCO E ACIDITA' MEDIO ALTA.

**NOTE :** 2 RACCOLTE L'ANNO. CAFFE' DEL TIPO SUPREMO(UNIFORME)

**ORIGINE:** TANZANIA BUKUBA , **SPECIE CAFFE' :** ROBUSTA , **PROCESSO :** LAVATO

**NOTE :** 2 RACCOLTE L'ANNO. COLTIVATO DA PICCOLI AGRICOLTORISU ELEVATI AL TIPIANI, NELLA REGIONE BUKOBAA EST DEL LAGO VICTORIA

#### ALLERGENI - ALLERGEN

"Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi"

"Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten"

G R O T T O

*La Baita*

M A G A D I N O