

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 & Formaggi (ch) Tessiner Teller mit Käse</i>	<i>Fr.</i>	<i>35.00</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>Battuta di Manzo (ch) 150 gr Tagliata al coltello, olio , sale e pepe Rinds Tartare an oil salz und pfeffer</i>	<i>Fr.</i>	<i>23.00</i>
<i>Crespelle agli Asparagi e Ricotta Gratinata al Gruyere AOP Spargel Ricotta Crêpes mit Gruyere</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 o Capra con Vinaigrette all'Arancio Buntermischsalat, Obst, Kernenmix, Tessinerfrischkäse (Kuh oder Ziege) an Orange-Vinaigrette</i>	<i>Fr.</i>	<i>25.00</i>

G R O T T O

La Baita

M A G A D I N O

Zuppe/Suppen

<i>Minestrone della Casa</i> <i>HausMinestrone</i>	Fr.	13.00
<i>Crema di pomodori</i> <i>Tomatencremesuppe</i>	Fr.	13.00

Primi piatti/Erster Gang

<i>Risotto Carnaroli mantecato all'Aglio Orsino</i> <i>Berlauch Risotto</i>	Fr.	26.00
<i>Gnocchi di Patate fatti in Casa alla Crema di Piselli con Guanciale Croccante</i> <i>Hausgemachte Gnocchi an Erbsen-Creme und Knuspriger Speck</i>	Fr.	25.00
<i>Tagliatelle fatte in casa Tricolore, Datterini, Stracciatella e Basilico</i> <i>Hausgemachte Bandnudeln mit Buffel Mozzarella, Datteltomaten und Basilikum</i>	Fr.	25.00

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>35.00</i>
<i>Ossobuco di Vitello (ch) Macelleria del Borgo Giubiasco</i> <i>Ossobuco vom Kalb</i>	<i>Fr.</i>	<i>39.00</i>
<i>Coniglio (ch) alla Ticinese Macelleria del Borgo Giubiasco</i> <i>Kaninchen nach Tessinerart</i>	<i>Fr.</i>	<i>34.00</i>
<i>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, Verdure
Risotto minimo 2 persone
Contorno extra Fr. 5.00

Polenta, Nudeln, Gemüse
Risotto ab zwei Personen
Zusätzliche Beilage Fr. 5.00

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>15.00</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

<i>Pannacotta alla Cannella con Mela Verde e bacche Goji</i> <i>Zimt Pannacotta mit Gruner Apfel und Goji Beeren</i>	<i>Fr.</i>	<i>13.00</i>
<i>Semifreddo alla Farina Bona</i> <i>Halbgefrorenes (Geröstetes Mais)</i>	<i>Fr.</i>	<i>13.00</i>
<i>Tiramisu' della Casa</i> <i>Hausgemachtes Tiramisu'</i>	<i>Fr.</i>	<i>15.00</i>
<i>Zabaione al Mirto Sardo con gelato alla Vaniglia</i> <i>Myrte Sabayon mit Vanille eis</i>	<i>Fr.</i>	<i>15.00</i>
<i>Gelati e Sorbetti 1 Pallina</i> <i>1 Kugel Eis, Sorbet</i>	<i>Fr.</i>	<i>4.00</i>
<i>Supplemento Alcool</i> <i>Zuschlag mit Alkohol</i>	<i>Fr.</i>	<i>3,50</i>

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"

I NOSTRI CAFFÈ NESPRESSO

Extra Forte:

FORTE EXTRA non è il solito caffè. Con l'aggiunta di caffeina estratta da chicchi di caffè, questo caffè contiene una quantità di caffeina di circa 115 mg per un espresso. FORTE contiene circa 70 mg di caffeina per un espresso. Con il suo profilo dal gusto deciso, le sue note di cereali e noci, FORTE EXTRA migliora l'esperienza caffè. Da gustare idealmente come espresso, è anche consigliato come lungo (140 mg di caffeina).

I protagonisti di questo caffè sono gli Arabica brasiliani e costaricani. Gli Arabica brasiliani lavati conferiscono a questo caffè una nota maltata, mentre gli Arabica costaricani lavati apportano note di frutti rossi maturi ed una delicata acidità.

FORTE EXTRA ist kein typischer Kaffee. Durch den Zusatz von Kaffee-Extrakt enthält dieser Kaffee einen Koffeingehalt von etwa 115 mg für einen Espresso, 45 mg mehr als sein alter ego FORTE. Mit seinem kräftigen Geschmacksprofil, den Getreide- und Nussnoten, hebt er Ihr Kaffee-Erlebnis auf eine neue Stufe. Verkostungsempfehlung: Espresso. Auch empfohlen als Lungo (140 mg Koffein).

Die Hauptakteure in dieser Kapsel sind brasilianische und costaricanische Arabicas. Die gewaschenen Arabicas aus Brasilien verleihen diesem Kaffee eine malzige Note, während die gewaschenen Arabicas aus Costa Rica konfitürartige Aromen roter Früchte und eine feine Säure einbringen.

Indonesia:

La lavorazione "wet-hulled" dell'Arabica di Origins INDONESIA è una corsa contro la pioggia. Il clima umido spinge gli agricoltori di Sumatra a scegliere questo metodo, consentendo di realizzare un caffè in tazza dall'aroma selvatico con note di legni aromatici e di cereali maltati. Da gustare preferibilmente come espresso (40 ml). È consigliato anche come ristretto (25 ml).

Questo caffè è creato esclusivamente con chicchi equosolidali provenienti dall'Indonesia, più precisamente da Aceh nella parte settentrionale dell'isola di Sumatra, dove i chicchi subiscono un processo di decorticazione unico.

Origins INDONESIA «wet-hulled» Arabica ist ein Wettlauf gegen den Regen. Kaffeebauern in Sumatra bereiten ihren Kaffee aufgrund des feuchten Klimas nass auf. Dies sorgt für eine wild-aromatische Tasse Kaffee mit holzigen und malzigen Getreidenoten. Verkostungsempfehlung: Espresso (40 ml). Auch empfohlen als Ristretto (25 ml).

Dieser Kaffee wird ausschliesslich aus Fairtrade-Bohnen aus Indonesien hergestellt, genauer gesagt aus Aceh im nördlichen Teil der Insel Sumatra, wo die Bohnen einem einzigartigen Nassaufbereitungsprozess unterzogen werden.