



Vino dell'anno Mövenpick

ITALIA
2017 Primitivo di Manduria DOP
Poggio Pasano
Cantina Sava
LUCA MARONI 98/100
Uva: Primitivo

10 cl

6.80

75 cl

45.-

Al Zigolini

Piatto principale, antipasto oppure come accompagnamento ad un buon bicchiere di vino Selezionato dalla Mövenpick Caves.

Tavolozza "Valtellinese"

60g di carne secca punta d'anca della Valtellina, stagionata 60 giorni e tagliata sottilissima al momento con la nostra Berkel 22.95

Tavolozza "Parma"

90g di prosciutto crudo di Parma "Pio Tosini" D.O.P. stagionato 20 mesi 22.95

Tavolozza "Cheese"

varietà di formaggi a pasta morbida, semi dura e a pasta dura, marmellata di stagione, miele Ticinese e pepe aromatizzato in Valle Maggia, patata al cartoccio 23.95



La Coccia

La nostra coccia è sinonima di freschezza, stagionalità e sempre alla ricerca di prodotti sani e di alta qualità

Coccia Reale

gamberi Black Tiger (VN) alla piastra, insalata in foglie, pomodorini ciliegino, carote, zucchine alla piastra, fagiolini verdi, crostini di pane, condita all'Italiana, semi di sesamo 21.55



Coccia Chicchirichi

striscioline di petto di pollo alla piastra marinato al rosmarino, insalata in foglie, pancetta affumicata croccante, pomodorini ciliegino, anelli di cipolla rossa, olive nere, Grana Padano, crostini di pane, condita con salsa Balsamica, semi di zucca 25.95



Coccia Falafel

polpette di ceci, insalata in foglie, pomodorini ciliegino, carote, zucchine alla piastra, fagiolini verdi, crostini di pane, condita con salsa allo yogurt e curry, semi di sesamo 22.95



Zuppa

La zuppa del giorno varia giornalmente, i nostri collaboratori vi informano volentieri

Zuppa del giorno preparata con ingredienti freschi e di stagione, nel rispetto del prodotto e della tradizione 13.95

Classico Mövenpick

Mövenpick Duetto

variazione di salmone affumicato Irlandese, salmone fresco marinato (NO) all'aneto accompagnato con capperi, anelli di cipolla rossa, spuma di rafano, salsa Lidino e fettine di pan brioche francese 30.55



Rösti

I Rösti, un piatto svizzero a base di patate

Rösti "Carbonara"

patate "Agria" grattugiate e dorate in padella, fettine di pancetta affumicata Ticinese alla piastra e due uova al tegame 22.95



Rösti "Contadina"

patate "Agria" grattugiate e dorate in padella, fettine di prosciutto cotto Ticinese, formaggio Gottardo, funghi porcini trifolati e un uovo al tegame 25.95



Rösti "Ortolana"

patate "Agria" grattugiate e dorate in padella, con zucchine, melanzane e trevisana grigliate, gratinate con formaggio dell'alpe e un uovo al tegame. 24.95



Rösti "Tatar Bio"

patate "Agria" grattugiate e dorate in padella, tatar di carne di manzo Bio all'olio d'oliva extravergine, funghi porcini trifolati, scaglie di grana Padano e rucola selvatica 33.95



Gentili ospiti, per informazioni concernenti allergeni e additivi, potete rivolgervi ai nostri collaboratori I prezzi sono in CHF e 7.7% IVA compresa

Pasta fresca fatta in casa con farina di grano duro, grano tenero e uova di galline allevate in Ticino

Pescatore

gamberi Black Tiger, pomodorini ciliegio, salsa di pomodoro e foglie di rucola selvatica all'olio d'oliva extra vergine



Carbonara

uova, striscioline di pancetta affumicata Grana Padano



Mare

bocconcini di tonno fresco, pomodoro ciliegino, capperi e olive nere



Cremoso

striscioline di prosciutto crudo Salumificio del Castello e crema di mascarpone



Zola

crema di gorgonzola e noci



Ragù bianco

salsiccia Ticinese e funghi porcini trifolati



Parmigiana

melanzane grigliate, mozzarella di bufala, parmigiano, origano e pomodorini ciliegino



porzione 19.95

piccola porzione 15.95

I risotti

Preparati con ingredienti selezionati per voi

Risotto "Ticinese"

Risotto alla parmigiana e Luganiga bollita del Salumificio del Castell 22.95



Risotto "Bosco"

risotto con funghi porcini mantecato al formaggio Gottardo 23.55



Risotto Persico

Risotto alla parmigiana con filettini di pesce persico al burro e salvia 29.55



Pesce

Spada

trancio di pesce spada con capperi, olive nere, pomodoro ciliegino servito con riso al burro 36.95



Salmone

trancio di salmone alla piastra con verdura grigliate e crocchette di patate 33.55



Dalla piastra

Code di gamberoni "Black Tiger" all'etto 17.55

È un gambero di grandi dimensioni, il più grande tra quelli comuni in commercio: può pesare fino a 130 g



Petto di pollo (svizzero) 140g 25.55

Paillard di vitello (svizzera) 140g 37.95

Contorni da scegliere

Patatine fritte 4.55



Purè di patate 3.55



Riso bianco 1.55

Verdura alla piastra 3.55

Carne

Per la preparazione di questi piatti scegliamo solo carne Svizzera. "Olma" è una grande fiera del bestiame del cantone Sangallo

La "Viennese"

fettina di fesa francese di vitello battuta finemente e impanata con farina, uova e pane bianco grattugiato 39.95



"Il Bratwurst originale Olma"

salsiccia di vitello alla piastra con cipolle stufate e salsa bruna 15.50



Cordon bleu di pollo

petto di pollo svizzero con formaggio dell'alpe Gottardo e prosciutto cotto Ticinese impannato con farina, uova e pane grattugiato 21.95



Lo sminuzzato alla "Zurighese"

sminuzzato di vitello con salsa alla panna, funghi champignons e vino bianco piccola porzione di 100 g / 140 g porzione 32.95
23.55*



Guancia di vitello

Cotta a bassa temperatura, brasata al Merlot Passione, pure di patate, zucchine alla piastra 29.55



La classica Tatar

Beefsteak Tatar Svizzero "Il Classico"

preparato al momento al tavolo, condito a vostro piacimento con acciughe, cetrioli, capperi, senape, cipolla, prezzemolo e tuorlo d'uovo. Servito con pane brioche francese e burro svizzero montato 29.95



Cognac, Whisky o Calvados +3.00