
Gli Antipasti

La tagliata di tonno rosa alle erbe aromatiche con rucola Tagliata vom rosa Thunfisch an aromatischen Kräutern mit Rauke	26.50
Il carpaccio di vitello con pomodori secchi, rucola e mango Kalbscarpaccio mit getrockneten Tomaten, Rauke und Mango	24.50
La terrina di foie gras d'anatra con frutta esotica e gelatina al sauternes Entenleberterrinen mit exotische Früchte und Sauternes Gelee	27.50
I gamberoni "Kuruma" su letto di zucchini croccanti e pomodorini cherry "Kuruma" Gamberonis auf knusprigem Zucchini-Bett mit Cherrytomaten	27.50

Gli antipasti consumati come piatto forte con supplemento di Fr. 8.-
Vorspeise als Hauptgang mit Aufschlag von 8.-

Le Zuppe

La crema di castagne con calamaretti scottati Kastaniencremesuppe mit angebratenen Calamaris	14.50
La crema ai carciofi con gamberoni "Kuruma" Artischockencreme mit mit "Kuruma" Gamberonis	16.50

I Vegetariani

I medaglioni di tofu al Green Curry Tofumedailles mit Green Curry	26.50
L'insalata di carote e rucola con tomino alla griglia Karotten-und Rucolasalat mit Tominokäse vom Grill	26.50

Le Paste

Il Risotto allo champagne con capesante al papavero Champagnerisotto mit Jakobsmuscheln und Moon	26.50
Gli spaghetti con Gamberoni "Kuruma" e lemongras Spaghetti mit "Kuruma" Gamberonis und Lemmongras	28.50
I tortelli di ossobuco di vitello e pepe nero della Valle Maggia Kalbshaxe-tortelli mit schwarzem Valle Maggia Pfeffer	25.50 17.-
Gli agnolotti alla zucca con uva americana e parmigiano Kürbisagnolotti mit Amerikanertrauben und Parmesan	25.50 17.-
Gli gnocchi di patate con carciofi spinati e polipo Kartoffelgnocchi mit Artischocken und Tintenfisch (Krake)	25.50 17.-

Le ½ porzioni solo come antipasto
Halbe Portionen nur als Vorspeis

I Pesci

Il filetto di luccio-perca del Lago Maggiore con carciofi spinati Zanderfilet vom Lago Maggiore mit Artischocken	45.50
I calamaretti scottati al pomodoro e prezzemolo leggermente piccanti Angebratenen Calamaris mit Tomaten und Petersilie, leicht pikant	39.50
Per il pesce del giorno si lasci consigliare dal personale di servizio Fragen Sie das Servicepersonal nach dem Tagesfisch	

Le Carni

Il filetto di manzo ai carciofi spinati Filet vom Rind mit Artischocken	45.50
Il filetto di maiale “ Swissprim “ al curry verde Schweinfilet „ Swissprim „ mit Grenccurry	39.50
Il filetto d’agnello alla mediterranea Lammfilet nach Mediterranische Art	41.50
Il filetto di vitello con crème fraîche, timo e miele di castagno ticinese Kalbsfilet mit Sauerrahm, Thymian und Tessiner-Kastanienhonig	45.50

I Dolci

Il tortino al cioccolato con salsa ai frutti della passione Warmes Schokoladentörtchen mit Passionsfruchtsauce	14.-
Il mosaico di frutta con i suoi sorbetti Früchte-Mosaik mit Sorbets	14.-
Il tiramisù all'arancia e Grand Marnier con il suo sorbetto Tiramisù mit Orangen und Grand Marnier mit Orange Sorbet	14.-
Il duo di creme caramellate alla Piña Colada e Tequila Sunrise Gebrantes-Creme Duo von Piña Colada e Tequila Sunrise	14.-