



MENU À LA CARTE

La cucina del ristorante Polo è sicuramente caratterizzata, in gran parte, dall'unione di materie prime offerte dal nostro splendido Canton Ticino e dalla stagionalità dei prodotti.

Il nostro menù è una combinazione bilanciata di classicità, originalità, semplicità e anche un pizzico di cucina tradizionale, dando così vita ad una cucina creativa.

Il risultato... una carta che non dimentica la tradizione e che allo stesso tempo si rinnova creando un menu fresco, dinamico e moderno.



INSALATE E ZUPPE

SALAT UND SUPPE

🍃 Insalata verde Grüner Salat	10
🍃 Insalata mista Gemischter Salat	12
🍃 Insalata di pomodori e cipolla Tomatensalat mit Zwiebeln	13
🍃 Insalata di pomodori cherry e origano Cherrytomaten-Salat mit Oregano	13
La nostra zuppa del giorno Tagessuppe	15
🍃 Vellutata di pomodoro con panna e crostini dorati Tomatensuppe mit Rahm und Brotcroûtons	15

Le nostre insalate sono condite con salse fatte in casa
Unsere Salate werden mit hausgemachten Saucen serviert

Salsa italiana (Olio di oliva, olio semi, aceto balsamico di Modena, erbe aromatiche, sale e Pepe)
Italienische Sauce (Olivenöl, Sonnenblumenöl, Aceto balsamico di Modena, Kräuter, Salz und Pfeffer)

Salsa francese (Olio di semi, aceto di vino bianco, tuorlo d'uovo pastorizzato, senape, spezie, sale e pepe)
Französische Sauce (Sonnenblumenöl, Weissweinessig, pasteurisiertes Eigelb, Senf, Gewürze, Salz und Pfeffer)

ANTIPASTI VORSPEISEN

- 🍃 **Emulsione di zucca con i suoi semi tostati e uovo 63 gradi** 22
Kürbisemulsion mit gerösteten Kürbiskernen und 63-Grad-Ei

- Carne secca di cervo con pere, noci e insalata waldorf** 24
Trockenfleisch vom Hirsch mit Birnen, Nüssen und Waldorfsalat

- 🍃 **Crema di porcini con tartufo nero e crostini di pane alle erbe** 23
Steinpilzcremesuppe mit schwarzem Trüffel und Kräuter-Croûtons

- Salmone affumicato con burro all'aneto, cipolla rossa, frutto del capperi e pane toast** 26
Geräucherter Lachs mit Dillbutter, roten Zwiebeln, Kapern und Toastbrot

- 🍃 **Polenta taragna con funghi porcini trifolati** 22
Buchweizen Polenta mit sautierten Steinpilzen

PRIMI PIATTI

ERSTER GANG

- 👨‍🍳 **Lasagnetta ai porcini e scamorza affumicata** 27
Lasagnetta mit Steinpilzen und geräuchertem Scamorza-Käse

- 👨‍🍳 **Gnocchi di farina bona con formaggella ticinese, luganighetta e pepe della valle Maggia** 28
Farina Bona Gnocchi mit Tessiner Käse, Luganighetta und Pfeffer aus dem Maggiatal

- 👨‍🍳 **Tagliatelle di pasta fresca al ragù di selvaggina** 27
Hausgemachte Tagliatelle mit Wildragout

- 🍃 **Risotto ai funghi porcini con riduzione di Merlot rosso e salvia croccante** 28
Risotto mit Steinpilzen, Rotweinreduktion aus Merlot und knusprigem Salbei

👨‍🍳 **Tutte le nostre paste fresche sono fatte in casa**
Alle unsere frischen Teigwaren sind hausgemacht



SECONDI PIATTI HAUPTGERICHTE

Entrecôte di manzo 220gr servito alla pioda con burro caffè de Paris, salse fatte in casa e patatine fritte	44
Rinds Entrecôte 220gr vom heissen Stein mit Café de Paris serviert mit hausgemachten Saucen und Pommes frites	
Paillard di vitello 180gr alla griglia servita con salse fatte in case e verdure miste di stagione	42
Gegrilltes Kalbspaillard 180gr, serviert mit hausgemachten Saucen und gemischtem Saisongemüse	
Bocconcini di cinghiale al Merlot del Ticino cotti a bassa temperatura con polenta taragna	34
In rotem Tessiner Merlot gegarte Wildschweinstücke serviert mit Buchweizen Polenta	
Filetto di coregone scottato con crema di zucca, nocciole tostate e spinaci saltati aglio e olio	34
Felchenfilet mit Kürbiscrème, gerösteten Haselnüssen und angebratenem Spinat	
Pesce persico croccante con salsa tartara e verdure saltate al burro	38
Knusprige Egli Filets mit Tartar Sauce serviert mit sautiertem Gemüse	
Entrecôte di capriolo con spätzli al burro, cavoletti di bruxelles, castagne glassate, pera con marmellata di mirtilli rossi	44
Entrecôte vom Reh mit Butterspätzli, Rosenkohl, glasierten Kastanien und Birne mit Preiselbeermarmelade	

NOSTRI DESSERT DELLA CASA

UNSERE HAUSGEMACHTEN DESSERTS

- 👩 **Tortino al cioccolato con cuore caldo e pallina di gelato** 12
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit einer Kugel Glace
- 👩 **Cheese cake artigianale con frutti di bosco marinati** 12
Hausgemachter Cheesecake mit marinierten Waldbeeren
- Vermicelles di castagne con grappa nostrana, meringhe e panna montata** 12
Vermicelles mit Grappa, Merinuge und Schlagrahm
- 👩 **Sfera di cioccolato fondente con crema al caffè e crumble alla frutta secca** 12
Dunkle Schokoladen Kugel gefüllt mit Kaffeecrème und Nuss Crumble
- 👩 **Torta di castagne con salsa allo zabaione, gelato alla cannella e amaretti sbriciolati** 12
Kastanientorte mit Zabaione Sauce, Zimt-Eis und zerbröselten Amaretti

SORBETTO

SORBET

- Sorbetto al pompelmo rosa e gin Malfy** 10
Grapefruit Sorbet mit Gin Malfy (Grapefruit Gin)
- Sorbetto al limone e vodka Absolute** 10
Zitronensobbet mit Absolut Vodka
- Sorbetto all'uva e grappa di Merlot Castelrotto** 10
Trauben Sorbet mit Merlot-Grappa Castelrotto
- Sorbetto all'arancia rossa e Campari** 10
Blutorangen Sorbet mit Campari

CARTA PIZZA

PIZZAKARTE

LA NOSTRA PIZZA NAPOLETANA VIENE PREPARATA DA ESPERTI PIZZAIOLI ESCLUSIVAMENTE DI ORIGINE E SCUOLA CAMPANA ATTRAVERSO L'UTILIZZO DI FARINE DI QUALITÀ, ATTENZIONE ALLA LIEVITAZIONE E ACCURATEZZA NELLA FARCITURA

UNSERE NEAPOLITANISCHE PIZZA WIRD VON FACHKUNDIGEN PIZZAIOLI AUS KAMPANIEN ZUBEREITET, WELCHE HOCHWERTIGE MEHLE VERWENDEN, AUF DIE HEFE ACHTEN UND DEN BELAG SORGFÄLTIG AUSWÄHLEN

- 🍷 **MARGHERITA** 16
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, olio E.V.O e basilico
Tomatensauce, Mozzarella, Olivenöl «Extra vergine» und Basilikum
- 🍷 **MARINARA** 16
Salsa di pomodoro, origano, pomodorini e aglio
Tomatensauce, Origano, Tomaten und Knoblauch
- NAPOLI** 19
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe e origano
Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen und Oregano
- PROSCIUTTO COTTO** 20
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte e prosciutto cotto
Tomatensauce, Mozzarella und gekochter Schinken
- DIAVOLA** 21
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte e salamino piccante
Tomatensauce, Mozzarella und scharfe Salami
- SALAME DOLCE** 20
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte e salame dolce
Tomatensauce, Mozzarella und Salami
- SICILIANA** 20
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, olio E.V.O, olive nere, capperi, acciughe e origano
Tomatensauce, Mozzarella, Olivenöl «Extra vergine», schwarze Oliven, Kapern, Sardellen und Oregano

PROSCIUTTO CRUDO	24
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo, pomodorini e rucola	
Tomatensauce, Mozzarella, Rohschinken, Tomaten und Rucola	
QUATTRO STAGIONI	24
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi alla romana e olive	
Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken, Champignons, Artischocken und Oliven	
PROSCIUTTO E FUNGHI	22
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto e funghi champignon	
Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken und Champignons	
SALMONE AFFUMICATO	24
Mozzarella fior di latte, capperi, cipolla e salmone affumicato	
Mozzarella fior di latte, Kapern, Zwiebeln und geräuchertem Lachs	
TONNO E CIPOLLE	20
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, tonno sott'olio e cipolla	
Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Thunfisch in Öl und Zwiebeln	
CALZONE CLASSICO	21
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte e prosciutto cotto	
Gefüllt mit Tomatensauce, Mozzarella und gekochtem Schinken	
CALZONE FARCITO	24
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi alla romana e olive nere	
Gefüllt mit Tomatensauce, Mozzarella, gekochtem Schinken, Champignons, Artischocken und schwarzen Oliven	
PIZZA HOTEL POLO	24
Chiedi allo staff la nostra pizza stagionale!	
Fragen Sie das Personal nach unserer saisonalen Pizza!	

Ogni aggiunta ingredienti extra da CHF 1.00 a 3.00
 Aufpreis für zusätzliche Zutaten CHF 1.00 bis 3.00

Per informazioni sugli allergeni nelle singole pietanze contattare il nostro personale
Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten, wenden Sie sich an unser Personal

ORIGINE DELLA CARNE E DEL PESCE DEKLARATION FLEISCH- UND FISCHHERKUNFT

Salumi: Svizzera/Italia	Salami: Schweiz/Italien
Salmone: Norvegia	Lachs: Norwegen
Cervo: Europa	Hirsch: Europa
Capriolo: Austria	Reh: Österreich
Entrecôte manzo: Svizzera/Uruguay/Paraguay	Rinds Entrecôte: Schweiz/Uruguay/Paraguay
Luganighetta: Svizzera	Luganighetta: Schweiz
Vitello: Svizzera	Kalbs: Schweiz
Cinghiale: Svizzera	Wildschwein: Österreich
Pesce persico: Svizzera/Russia	Egglifilet: Schweiz/Russland
Coregone: Svizzera/Russia	Felchen: Schweiz/Russland
Pane: Svizzera, Aryzta	Brot: Schweiz, Aryzta

Tutti i prezzi sono espressi in franchi svizzeri CHF, compresi IVA, servizio e tasse.
Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken CHF inklusive MwSt., Service und Taxen.

 vegetariano | vegetarisch  fatto in casa | hausgemacht