



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	9
Insalata mista Gemischter Salat	11
Insalata di pomodori e cipolla Tomatensalat mit Zwiebeln	12
Insalata di pomodori cherry e origano Cherrytomaten-Salat mit Oregano	12
Polo Salad Gemischter Salat mit Büffelmozzarella und Thunfisch	20
Chicken Salad Grüner Blattsalat mit grillierten Pouletstreifen, frischen Tomaten und Brot-Croutons	20
La nostra zuppa del giorno Tagessuppe	14
Vellutata di pomodoro con panna e crostini dorati Tomatensuppe mit Rahm und Brot-Croutons	14

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, Samenöl, 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 (Samenöl, Weissweinessig, pasteurisiertes Eigelb, Senf, Gewürze, Salz und Pfeffer)

ANTIPASTI

VORSPEISEN

Carpaccio di manzo con pesto di rucola, pomodorini confit e chips di parmigiano Rindscarpaccio mit Rucola Pesto, konfierte Tomate und Parmesanchips	26
Insalata caprese con mozzarella di bufala, olive taggiasche e origano Caprese mit Büffelmozzarella, Taggiasca Oliven und Oregano	21
Soutè di cozze alla marinara con crostini di pane all'aglio Miesmuschel-Soutè mit Knoblauchbrot	24
L'italiano vero Prosciutto crudo San Daniele con mozzarella di bufala campana San Daniele Rohschinken mit Büffelmozzarella	24

PRIMI PIATTI

ERSTER GANG

Mezzelune ripiene di ricotta di bufala con salsa di datterino fresco Halbmond-Pasta gefüllt mit Büffelricotta an frischer Datteltomatensauce	26
Risotto mantecato alla barbabietola, formaggio caprino e nocciole tostate Randen-Risotto mit Tessiner Ziegenkäse und knusprigen Haselnüssen	26
Spaghettoni trafilato al bronzo con vongole, cozze e pomodorini Spaghettoni mit Vongole, Miesmuscheln und Cherrytomaten	28
Tagliatelle all'uovo fatte in casa alla bolognese Hausgemachte Tagliatelle mit Bolognese-Sauce	26

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)	42
Rinds Entrecôte (220gr) vom heissen Stein mit Café de Paris (hausgemacht) serviert mit hausgemachten Saucen und Pommes frites	
Trancio di salmone alle erbe con creme fraiche e verdure di stagione al vapore	36
Tranche vom Lachs mit Kräutern und Creme Fraiche, saisonales gedämpftes Gemüse	
Tagliata di controfiletto (220gr) con rucola, pomodorini e patate di rosmarino	42
Rinds-Tagliata (220gr) auf Rucola mit Cherrytomaten und Rosmarinkartoffeln	
Pesce persico croccante con salsa tartara e verdure saltate al burro	36
Knusprige Eglifilets mit Tartarsauce und sautiertes Gemüse	
Galletto nostrano arrosto con salsa dello chef e patatine fritte	33
Mistkratzerli an Spezielsauce des Chefs mit Pommes frites	

NOSTRI DESSERT DELLA CASA

UNSERE HAUSGEMACHTEN DESSERTS

Carpaccio di ananas marinato con sorbetto al frutto della passione e mango con scaglie di cocco	11
Softiges Ananas Carpaccio mit Mango-Passionsfrucht Sorbet und Kokos Splitter	
Semifreddo allo yogurt greco variegato ai mirtilli con salsa ai frutti rossi	11
Griechisches Joghurt-Parfait mit Heidelbeeren und roter Beersauce	
Torta meringata con salsa al cioccolato e panna montata	11
Meringue Torte mit Schokoladensauce und Schlagrahm	
Creme brûlé alla vaniglia profumata al Grand Marnier	11
Creme brûlée mit Vanille und Grand Marnier	

SORBETTO

Sorbetto al pompelmo rosa e gin Malfy	9
Grapefruit Sorbet mit Gin Malfy (Grapefruitgin)	
Sorbetto al limone e vodka Smirnoff	9
Zitronensobbet mit Wodka Smirnoff	
Sorbetto al passion fruit con liquore Passoa	9
Passionsfrucht Sorbet mit Passoa-Likör	

UNA COPPA GOLOSA E RINFRESCANTE

GLACE-COUPES-EIN EISKALTES VERGNÜGEN

- Chiedimi se sono felice** 11
Gelato al cioccolato, pistacchio, vaniglia, salsa al cioccolato,
crumble di meringa e panna montata
Schokoladenglace, Pistazienglace und Vanilleglace Schokoladensauce,
Meringue Crumble und Schlagrahm
- Lago Maggiore** 11
Gelato alla fragola, fior di latte, salsa ai frutti rossi, frutta fresca
e panna montata
Erdbeerglace und Fior di Latte-Glace mit roter Beerensauce,
frisches Obst und Schlagrahm
- Hotel Polo** 11
Gelato al caffè vaniglia caffè espresso, amaretti sbriciolati
e panna montata
Kaffeeglace und Vanilleglace mit Espresso, Amaretto-Crumble
und Schlagrahm

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	
NAPOLI	18
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe e origano Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen und Oregano	
PROSCIUTTO COTTO	19
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte e prosciutto cotto Tomatensauce, Mozzarella und gekochter Schinken	
DIAVOLA	20
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte e salamino piccante Tomatensauce, Mozzarella und scharfe Salami	
SICILIANA	19
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	
SALAME DOLCE	20
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte e salame dolce Tomatensauce, Mozzarella und Salami	
BUFALINA	20
Salsa di pomodoro, mozzarella di bufala, olio e basilico Tomatensauce, Büffelmozzarella, Olivenöl und Basilikum	
PROSCIUTTO CRUDO	24
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo, pomodorini e rucola Tomatensauce, Mozzarella, Rohschinken, Tomaten und Rucola	

QUATTRO STAGIONI	23
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	
CALZONE CLASSICO	20
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

ALLERGENI ALLERGENE

GASTROTICINO
Federazione esercenti albergatori Ticino

RÉSERVÉ
la rivista

bioethica
food safety engineering

Sostanze che potrebbero provocare allergie o altre reazioni indesiderate
Ingrédients pouvant provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables
Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können
Substances that may cause allergies or other undesirable reactions

Contiene Contient Enthält Contains		Può contenere Peut contenir Es kann enthalten May contain		Contiene Contient Enthält Contains		Può contenere Peut contenir Es kann enthalten May contain	
1a	Cereali, Glutine, Céréales, Gluten Glutenhaltiges Getreide, Cereals, Gluten	1b	Cereali, Glutine, Céréales, Gluten Glutenhaltiges Getreide, Cereals, Gluten	8a	Frutta a guscio, Noci, Fruits à coque dure, Noix Hartschalenobst, Nüsse, Tree Nuts, Nuts	8b	Frutta a guscio, Noci, Fruits à coque dure, Noix Hartschalenobst, Nüsse, Tree Nuts, Nuts
2a	Crostacei, Crustacés, Krebstiere, Crustacea	2b	Crostacei, Crustacés, Krebstiere, Crustacea	9a	Sedano, Céleri, Sellerie, Celery	9b	Sedano, Céleri, Sellerie, Celery
3a	Uova, Oeufs, Eier, Eggs	3b	Uova, Oeufs, Eier, Eggs	10a	Senape, Moutarde, Senf, Mustard	10b	Senape, Moutarde, Senf, Mustard
4a	Pesce, Poissons, Fische, Fish	4b	Pesce, Poissons, Fische, Fish	11a	Sesamo, Sésame, Sesamesamen, Sesame seeds	11b	Sesamo, Sésame, Sesamesamen, Sesame seeds
5a	Arachidi, Arachides, Erdnüsse, Peanuts	5b	Arachidi, Arachides, Erdnüsse, Peanuts	12a	Anidride solforosa, solfiti ¹ Anhydride sulfureux, sulfites ¹ Schwefeldioxid, Sulfite ¹ Sulfur dioxide, Sulfites ¹	12b	Anidride solforosa, solfiti ¹ Anhydride sulfureux, sulfites ¹ Schwefeldioxid, Sulfite ¹ Sulfur dioxide, Sulfites ¹
6a	Soia, Soja, Sojabohnen, Soy	6b	Soia, Soja, Sojabohnen, Soy	13a	Lupini, Lupins, Lupinen, Lupines	13b	Lupini, Lupins, Lupinen, Lupines
7a	Latte, lattosio Lait, lactose Milch, Laktose Milk, Lactose	7b	Latte, lattosio Lait, lactose Milch, Laktose Milk, Lactose	14a	Molluschi, Mollusques Weichtiere, Mollusks	14b	Molluschi, Mollusques Weichtiere, Mollusks

¹ [>10 mg/kg >10 mg/l SO₂]

¹ [>10 mg/kg >10 mg/l SO₂]

¹ [>10 mg/kg >10 mg/l SO₂]

¹ [>10 mg/kg >10 mg/l SO₂]

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

Manzo Svizzera/Paraguay/Uruguay

Salumi Svizzera/Italia

Galetto Svizzera

Salmone Norvegia

Persico Svizzera/Russia/Italia

Cozze/Vongole Italia/Spagna/Paesi Bassi