



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	8.5
Insalata mista Gemischter Salat	10.5
Insalata di pomodori e cipolla Tomatensalat mit Zwiebeln	12
Insalata di pomodori cherry e origano Cherrytomaten-Salat mit Oregano	12
La nostra zuppa del giorno Tagessuppe	14
Vellutata di pomodoro con panna e crostini dorati Tomatensuppe mit Rahm und 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)
Samenöl, Weissweinessig, pasteurisiertes Eigelb, Senf, Gewürze, Salz und Pfeffer

ANTIPASTI VORSPEISEN

Lardo ticinese con miele d'acacia, gherigli di noci e pane di segale Tessiner Lardo mit Akazienhonig, Walnusskerne und Roggenbrot	22
Carpaccio di salmone marinato con alga Wakame e salsa allo yogurt greco e aneto Lachscarpaccio mariniert mit Wakame-Algen dazu eine griechische Jogurt-Dill-Sauce	26
Tagliata di salumeria nostrana con giardiniera di verdure fatta in casa Tessiner Wurstwarenteller mit in Öl eingelegtem Gemüse	24
Tartare di manzo classica con le sue guarnizioni servita con pane toast Klassisches Rindstatar mit Beilagen serviert mit Toast	
	75gr 28
	150gr 36
Tortino di sfoglia con cicorino rosso stufato e fonduta di gruyere Blätterteigtörtchen mit gedünsteter roter Chicorée und geschmolzenem Gruyère	22

PRIMI PIATTI

ERSTER GANG

Tagliatelle all'uovo fatte in casa alla bolognese Hausgemachte Eiernudeln mit Bolognese-Sauce	26
Risotto con crema di carciofi e speck croccante Risotto mit Artischockencreme und knusprigen Speck	27
Tortelli di magro al burro e salvia con pinoli tostati e parmigiano Ricotta-Spinat Tortelli in Salbeibutter mit gerösteten Pinienkernen und Parmesan	27
Gnocchi di patate fatti a mano alla sorrentina Handgemachte Kartoffelgnocchi nach sorrentina Art	24

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	
Pesce persico croccante con salsa tartara e verdure saltate al burro	36
Gebratene Eglfilets mit Tartarsauce und Buttergemüse	
Guancette di maiale alle piccole verdure cotte a bassa temperatura con polenta taragna	34
Schweinebäckchen mit kleinem Gemüse gegart mit Niedertemperatur dazu Polenta Taragna	
Filetto di orata in guazzetto alla Marsigliese con olive, frutto del capperio e patate	32
Goldbrassenfilet alla Marsigliese mit Oliven, Kapernfrüchten und Kartoffeln	

NOSTRI DESSERT DELLA CASA

UNSERE HAUSGEMACHTEN DESSERTS

Tartelletta al burro con cremoso al caffè e croccante di mandorle	12
Buttertörtchen mit einer Kaffeecreme und Mandelkrokant	
Panna cotta classica con salsa ai Kiwi	11
Klassische Panna Cotta mit Kiwisauce	
Torta meringata con salsa al cioccolato e panna montata	12
Meringue Torte mit Schokoladensauce und Schlagrahm	
Semifreddo all'amaretto Disaronno profumato all'arancia con salsa al caramello	12
Amaretto Disaronno Semifreddo mit Orangenduft und Karamellsauce	

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 (1a ,7a) Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, olio E.V.O e basilico Tomatensauce, Mozzarella, Olivenöl "Extra vergine" und Basilikum	16
NAPOLI (1a ,7a, 4a) Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe e origano Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen und Oregano	18
PROSCIUTTO COTTO (1a ,7a) Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte e prosciutto cotto Tomatensauce, Mozzarella und gekochter Schinken	19
DIAVOLA (1a ,7a) Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte e salamino piccante Tomatensauce, Mozzarella und scharfe Salami	20
SICILIANA (1a ,7a, 4a) 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	19
PROSCIUTTO CRUDO (1a ,7a) Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo, pomodorini e rucola Tomatensauce, Mozzarella, Rohschinken, Tomaten und Rucola	24

QUATTRO STAGIONI (1a ,7a)	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 (1a ,7a)	22
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto e funghi champignon Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken und Champignons	
SALMONE AFFUMICATO (1a ,7a)	24
Mozzarella fior di latte, capperi, cipolla e salmone affumicato Mozzarella fior di latte, Kapern, Zwiebeln und geräuchertem Lachs	
CALZONE CLASSICO (1a ,7a)	20
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte e prosciutto cotto Gefüllt mit Tomatensauce, Mozzarella und gekochtem Schinken	
CALZONE FARCITO (1a ,7a)	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 (1a ,7a)	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

Maiale: Svizzera

Salmone: Norvegia

Orata: Turchia

Persico: Svizzera/Russia/Kazakistan