



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
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

- Tagliata di salumeria “Bozzini” con giardiniera di verdura fatte in casa** 26
Tessinerteller “Bozzini” mit hausgemachtem Essiggemüse
- Tonno affumicato con salsa all’arancia, erba cipollina e pan brioche tostato** 24
Geräucherter Thunfisch mit Orangen-Sauce, Schnittlauch und getoastetem Brioche-Brot
- Prosciutto crudo di cinghiale, carne secca di cervo e terrina di selvaggina con finferli sott’olio** 26
Wildschwein Rohschinken, Hirsch Trockenfleisch und in Öl eingelegte Eierschwämme
- Gambero in crosta di frutta secca con maionese alla soia e polvere di wasabi** 26
Garnelen in Trockenobstkruste mit Sojamayonnaise und Wasabi-Pulver

PRIMI PIATTI

ERSTER GANG

- Riso carnaroli ai funghi porcini trifolati e mirtilli** 28
Carnaroli Reis mit sautierten Steinpilzen und Heidelbeeren
- Tortelli di zucca al burro noisette e amaretti sbriciolati** 26
Kürbis Tortelli an brauner Butter mit Amaretti-Streusel
- Gnocchi di patate con luganighetta nostrana, scaglie di Gruyere e pepe della valle Maggia** 26
Kartoffel-Gnocchi mit Tessinerwurst Stückchen, Gruyère Splitter und Valle Maggia Pfeffer
- Tagliatelle all'uovo fatte in casa al ragù di cervo** 27
Hausgemachte Tagliatelle mit Hirschragout

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

SECONDI PIATTI

HAUPTGERICHTE

- Entrecôte di capriolo con spätzli al burro, cavoletti di Bruxelles, Castagne glassate, pera con marmellata di mirtilli rossi** 44
Entrecôte vom Reh mit Spätzli, Rosenkohl, glasierten Kastanien, und einer Preiselbeerbirne
- 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
- Filetto di maiale alla senape e mele con flan di spinaci e uvetta** 38
Schweinefilet an einer Apfel-Senf-Sauce dazu ein Spinat Flan mit Rosinen
- Pesce persico croccante con salsa tartara e verdure saltate al burro** 36
Knusprige Eglifilets mit Tartarsauce und sautiertes Gemüse
- Trancio di lucioperca con brunoise di verdure e crema di patate allo zafferano** 36
Tranche vom Zander mit Gemüse Brunoise auf einer Kartoffel-Safrancreme

NOSTRI DESSERT DELLA CASA

UNSERE HAUSGEMACHTEN DESSERTS

Coppa Mont Blanc Vermicelles di castagne con panna montata e meringhe Coppa Mont Blanc Kastanien Vermicelles mit Schlagrahm und Meringue	11
Semifreddo all'amaretto Disaronno profumato all'arancia con salsa caramello Amaretto-Disaronno-Semifreddo mit Orangenaroma und Caramelsauce	11
Pera alla grappa con scaglie di mandorle, gelato alla vaniglia e salsa calda al cioccolato In Grappa gekochte Birne mit Mandelsplittern und warmer Schokoladensauce	11
Tiramisù con granella di nocciole tostate e caffè Tiramisu mit gerösteten Haselnusskörner	11

SORBETTO

Sorbetto al pompelmo rosa e gin Malfy Grapefruit Sorbet mit Gin Malfy (Grapefruit Gin)	9
Sorbetto al limone e vodka Smirnoff Zitronensobes mit Wodka Smirnoff	9
Sorbetto all'uva e grappa di Merlot Castelrotto Trauben Sorbet mit Merlot-Grappa Castelrotto	9

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	
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

GASTRO TICINO
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, Sulfit ¹ Sulfur dioxide, Sulfit ¹	12b	Anidride solforosa, solfiti ¹ Anhydride sulfureux, sulfites ¹ Schwefeldioxid, Sulfit ¹ Sulfur dioxide, Sulfit 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 SO.]

¹ [>10 mg/kg >10 mg/l SO.]

¹ [>10 mg/kg >10 mg/l SO.]

¹ [>10 mg/kg >10 mg/l SO.]

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

Salumi selvaggina: Europa/Svizzera

Manzo: Svizzera/Paraguay/Uruguay

Filetto maiale: Svizzera

Cervo: Nuova Zelanda

Capriolo: Ungheria

Gamberi: Argentina

Tonno affumicato: Oceano Pacifico

Persico: Svizzera/Russia

Lucioperca: Europa/Svizzera