



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, presentato dallo Chef Daniele Gisotti, 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 saisonaler Salat	9
Insalata mista Gemischter saisonaler Salat	11
Special Thai salad Insalata mista, goma wakame, avocado, semi di sesamo servito con la salsa Ponzu	14
Thailändischer Salat Gemischter Salat, Sojasprossen, Edamame (Bohnen), Avocado serviert mit Ponzu-Sauce	
Zuppa del giorno Tagessuppe	14

ANTIPASTI | VORSPEISEN

Tartare di manzo alla francese con insalata di cavolo al limone e formaggio fresco allo zafferano (3a, 7a, 10a) Rindstatar nach französischer Art serviert mit Krautsalat und Safranfrischkäse (3a, 7a, 10a)		
	75gr	28.50
	150gr	36.50
Sformato di patate con fonduta al pecorino sardo e cicoria ripassata (1a,7a) Pecorino Kartoffelkuchen serviert mit sautiertem Chicorée (1a,7a)		22
Salumi misti ticinesi servito con verdure in agrodolce (7a) Gemischter Tessiner Teller mit süss-saurem Gemüse (7a)		26.50
Caprese con pomodori freschi, olive taggiasche e mozzarella di bufala campana (7a) Tomatensalat mit Büffelmozzarella und Taggiasca Oliven (7a)		24

PRIMI PIATTI | ERSTER GANG

Risotto ai carciofi trifolati, erba cipollina e formaggella d'alpe di Bedretto (7a) Risotto mit Artischocken, Schnittlauch und Bergkäse aus dem Bedrettal (7a)	26
Gnocchi di patate al ragù rustico bianco con crema alla zucca e salvia (1a, 3a, 7a, 9a) Hausgemachte Kartoffelgnocchi in rustikaler weisser Fleischsauce mit Kürbiscremè und Salbei (1a, 3a, 7a, 9a)	24
Tagliatelle alla crema di aglio orsino, gamberi e nocciole (1a,2a,5a,7a) Tagliatelle mit Barläuchcremè, Garnelen und Haselnüssen (1a,2a,5a,7a)	26
Mezzi paccheri al pomodoro e basilico (1a) Mezzi paccheri (Teigwaren) mit Tomaten und Basilikum (1a)	18.50

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

SECONDI PIATTI | HAUPTGERICHTE

Petto d'anatra con fondo alla mela con patate alla paprika affumicata e cavolo saltato <i>(1b, 7a)</i> Gebratene Entenbrust auf einer Apfelsauce dazu Kartoffeln mit geräuchertem Paprikapulver und sautiertem Kohl <i>(1b, 7a)</i>	40
Guancette di maiale stufate al merlot rosso con polenta nostrana ticinese <i>(1a, 7b)</i> Im roten Merlot geschmorte Schweinebäckchen mit Tessiner Polenta <i>(1a, 7b)</i>	34
Filetto di luccioperca del nostro lago con brunoise di verdure di stagione, cenere di olive, olio all'aneto e crema di patate <i>(4a, 7a, 9a)</i> Zanderfilet aus dem Lago Maggiore mit Gemüse Brunoise, eingelegten Oliven, Dill-Öl und Kartoffelpüree <i>(4a, 7a, 9a)</i>	38
Entrecôte di manzo (220gr) alla griglia con verdure saltate e burro Café de Paris (fatto in casa) <i>(7a, 10a)</i> Rindsentrecôte (220g) vom Grill serviert mit sautiertem Gemüse und Café de Paris Butter (hausgemacht) <i>(7a, 10a)</i>	39

NOSTRI DESSERT DELLA CASA | UNSERE HAUSGEMACHTEN DESSERTS

Semifreddo ai frutti di bosco con scaglie e salsa al cioccolato <i>(1a, 3a, 8b)</i> Halbgefrorenes mit Waldfrüchten und Schokoladensauce <i>(1a, 3a, 8b)</i>	12
Panna cotta al caramello e meringa <i>(7a)</i> Caramel Panna Cotta mit Meringue <i>(7a)</i>	10
Sorbetto alla mela e calvados	10
Tartelletta di frolla con mousse al cioccolato bianco, gelato e fragole <i>(3a, 7a, 8a, 5b)</i> Mürbeteigtörtchen mit weißem Schokoladenmousse, Glace und Erdbeeren <i>(3a, 7a, 8a, 5b)</i>	12

PICCOLA CARTA PIZZA | KLEINE 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	19
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte e prosciutto cotto Tomatensauce, Mozzarella und gekochter Schinken	
DIAVOLA	19
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	
BUFALINA	21
Salsa di pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini freschi, olio E.V.O e basilico Tomatensauce, Büffelmozzarella, Cherrytomaten, Olivenöl "Extra vergine" und Basilikum	

PROSCIUTTO CRUDO	24
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte e prosciutto crudo, pomodorini e rucola Tomatensauce, Mozzarella, Rohschinken, Tomaten und Rucola	
QUATRO STAGIONI	23
Salsa di pomodori, 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 al pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto e funghi champignon Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken und Champignons	
SALSICCIA E FRIARIELLI	22
Mozzarella fior di latte, friarielli campani, salsiccia Mozzarella fior di latte, Grünkohl, neapolitanische Wurst	
CALZONE LISCIO	20
Farcito con salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte e prosciutto cotto Gefüllt mit Tomatensauce, Mozzarella und gekochtem Schinken	
CALZONE FARCITO	23
Farcito con salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon trifolati, carciofi alla romana e olive nere Gefüllt mit Tomatensauce, Mozzarella, gekochtem Schinken, Champignons trifolati, Artischocken und schwarzen Oliven	
CALZONE NAPOLETANO	24
Farcito con salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, straccetti di salame dolce nostrano, spolverata di grana padano e ricotta Gefüllt mit Tomatensauce, Mozzarella, Salami Nostrano, Parmesansplitter und Ricotta-Käse	

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

RÉSERVE
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 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:

Manzo/Rind: CH/Uruguay

Maiale/Schwein: CH

Gamberi/Garnelen: Argentina

Luccioperca Ticino/Zander: Paesi Bassi

Anatra/Ente: Francia