



## 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

<b>Insalata verde</b> Grüner Salat	8.5
<b>Insalata mista</b> Gemischter Salat	10.5
<b>La nostra zuppa del giorno</b> Tagessuppe	14

# ANTIPASTI

## VORSPEISEN

<b>Antipasto misto di salumi di selvaggina</b>		<b>28</b>
<b>con insalata Waldorf e zucchine sott'olio del nostro orto (3a,1b)</b>		
<b>Gemischter Wild-Teller mit Waldorfsalat und Zucchini in Öl aus unserem Garten</b>		
<b>Tartare di manzo classica con scaglie di pecorino, cavolo bianco, wasabi e maionese al tartufo, servita con pane toast (3a, 7a, 10a)</b>		
<b>Klassisches Rindstatar, serviert mit Schafskäse, Weisskohl, Wasabi und Trüffelmayonnaise, dazu Toast</b>		
	<b>75gr</b>	<b>28</b>
	<b>150gr</b>	<b>36</b>
<b>Carciofi trifolati con uovo 63 gradi</b>		<b>22</b>
<b>scaglie di grana e pepe della valle Maggia (3a)</b>		
<b>Sautierte Artischocken mit 63°C Ei, Grana-Späne und Valle-Maggia-Pfeffer</b>		
<b>Carpaccio di tonno affumicato con insalatina di finocchi,</b>		<b>24</b>
<b>salsa olandese e gherigli di noci (4a, 8a)</b>		
<b>Geräuchertes Thunfisch Carpaccio mit Fenchelsalat, Sauce Hollandaise und Nüsse</b>		

# PRIMI PIATTI

## ERSTER GANG

- Tagliatelle fatte in casa ai funghi porcini trifolati (1a,3a,7a)** **28**  
**Hausgemachte Tagliatelle mit Steinpilzen**
- Risotto alla zucca, formaggella d'alpe e nocciole (7a, 8a)** **27**  
**Kürbis-Risotto, Alp-Formaggella (Käse) und Haselnüssen**
- Gnocchi di castagne con luganighetta nostrana, burro e salvia (1a, 3a, 9a)** **26**  
**Kastaniengnocchi mit Luganighetta Nostrana, Butter und Salbei**
- Spaghettone trafilato al bronzo con ragù classico** **24**  
**Spaghettone mit klassischem Ragout**

**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 café de Paris, salse fatte in casa e patatine fritte (5a, 7a) 42**  
**Rinds Entrecôte (220gr) vom heissen Stein mit Café de Paris (hausgemacht) serviert mit hausgemachten Saucen und Pommes frites**
- «CINGHIALE UBRIACO» 38**  
**Bocconcini di cinghiale stufato al merlot rosso, pera alla grappa, marmellata di ribes e polenta nostrana ticinese (1a, 9a)**  
**Geschmorte Wildschweinstücke in rotem Merlot, Birne in Grappa, Johannisbeerkonfitüre und Polenta nach Tessiner Art**
- Ossobuco di vitello in gremolata 37**  
**con risotto allo zafferano (7a)**  
**Kalbshaxe mit Gremolata und Safran-Risotto**
- Filetti di persico al burro e salvia con verdure saltate (4°, 7a) 34**  
**Eglifilet an Butter und Salbei mit sautiertem Gemüse**

## NOSTRI DESSERT DELLA CASA UNSERE HAUSGEMACHTEN DESSERTS

<b>Panna cotta al burro di arachidi, caramello e meringa</b> (5a, 7a) Erdnussbutter-Panna-Cotta, Karamell und Meringue	11
<b>Mousse al cioccolato bianco e kiwi</b> (5a, 7a) Weisses Schokoladen-Mousse mit Kiwi	12
<b>Sorbetto al pompelmo rosa e gin</b> Rosa Grapefruit Sorbet mit Gin	11
<b>Tortino caldo al cioccolato fondente con salsa Gianduja e gelato fiordilatte</b> (attesa circa 15 min) (1a, 3a, 5a, 7a) Warmes Schokoladen-Küchlein mit Gianduja-Sauce und Fiordilatte-Glace (ca. 15 Min. Wartezeit)	14

# 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.

<b>MARGHERITA</b> (1a ,7a) Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, olio E.V.O e basilico Tomatensauce, Mozzarella, Olivenöl "Extra vergine" und Basilikum	16
<b>NAPOLI</b> (1a ,7a, 4a) Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe e origano Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen und Oregano	18
<b>PROSCIUTTO</b> (1a ,7a) Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte e prosciutto cotto Tomatensauce, Mozzarella und gekochter Schinken	19
<b>DIAVOLA</b> (1a ,7a) Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte e salamino piccante Tomatensauce, Mozzarella und scharfe Salami	19
<b>SICILIANA</b> (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
<b>BUFALINA</b> (1a ,7a) Salsa di pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini freschi, olio E.V.O e basilico Tomatensauce, Büffelmozzarella, Cherrytomaten, Olivenöl "Extra vergine und Basilikum	21

<b>PROSCIUTTO CRUDO</b> (1a ,7a)	<b>24</b>
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo, pomodorini e rucola	
Tomatensauce, Mozzarella, Rohschinken, Tomaten und Rucola	
<b>QUATTRO STAGIONI</b> (1a ,7a)	<b>23</b>
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi alla romana e olive	
Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken, Champignons, Artischocken und Oliven	
<b>PROSCIUTTO E FUNGHI</b> (1a ,7a)	<b>22</b>
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto e funghi champignon	
Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken und Champignons	
<b>SALSICCIA E FRIARIELLI</b> (1a ,7a)	<b>22</b>
Mozzarella fior di latte, friarielli campani, salsiccia	
Mozzarella fior di latte, Grünkohl, neapolitanische Wurst	
<b>CALZONE LISCIO</b> (1a ,7a)	<b>20</b>
Farcito con salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte e prosciutto cotto	
Gefüllt mit Tomatensauce, Mozzarella und gekochtem Schinken	
<b>CALZONE FARCITO</b> (1a ,7a)	<b>23</b>
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	
<b>CALZONE NAPOLETANO</b> (1a ,7a)	<b>24</b>
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

**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 <sup>1</sup> Anhydride sulfureux, sulfites <sup>1</sup> Schwefeldioxid, Sulfit <sup>1</sup> Sulfur dioxide, Sulfit <sup>1</sup>	12b	Anidride solforosa, solfiti <sup>1</sup> Anhydride sulfureux, sulfites <sup>1</sup> Schwefeldioxid, Sulfit <sup>1</sup> Sulfur dioxide, Sulfit <sup>1</sup>
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

<sup>1</sup> [>10 mg/kg >10 mg/l SO<sub>2</sub>]

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:

**Funghi porcini:** Ticino/Romania

**Salumi selvaggina:** Svizzera/Europa

**Manzo:** Svizzera/Paraguay/Uruguay

**Maiale:** Svizzera

**Cinghiale:** Slovenia

**Capriolo:** Austria/Germania

**Luccioperca:** Estonia/Paesi Bassi

**Persico:** Svizzera/Russia/Kazakistan