



## 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

<b>Insalata verde</b> Grüner Salat	10
<b>Insalata mista</b> Gemischter Salat	12
<b>Insalata di pomodori e cipolla</b> Tomatensalat mit Zwiebeln	13
<b>Insalata di pomodori cherry e origano</b> Cherrytomaten-Salat mit Oregano	13
<b>La nostra zuppa del giorno</b> Tagessuppe	15
<b>Vellutata di pomodoro con panna e crostini dorati</b> Tomatensuppe mit Rahm und Brot-Croutons	15

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

- |  |    |
|--|----|
| <b>Coppa stagionata “Bozzini al Merlot rosso ticinese<br/>con giardiniera di verdure fatte in casa</b><br>Gereifter Coppa «Bozzini» mit Tessiner Merlot gewürzt<br>und hausgemachtem Essiggemüse | 25 |
| <b>Carciofi saltati in padella con uovo pochè e chips di grana padano</b><br>Gebratene Artischocken mit pochiertem Ei und Grana-Padano-Chips   | 24 |
| <b>Salmone affumicato con burro all’aneto, cipolla rossa,<br/>frutto del capperò e pane toast</b><br>Geräucherter Lachs mit Dillbutter, roten Zwiebeln,<br>Kapern und Toastbrot                  | 26 |
| <b>Speck d’anatra con insalatina di cavolo bianco<br/>e arancia pelata a vivo</b><br>Entenspeck mit Kabissalat und geschälter Orange   | 26 |

# PRIMI PIATTI

## ERSTER GANG

- Ravioli di carne fatti a mano al burro e salvia con fonduta di parmigiano** 28  
**Hausgemachte Fleischravioli in Butter und Salbei auf Parmesan Fonduta**
- Risotto cremoso agli spinaci con pinoli tostati e pomodori secchi** 26  
**Cremiges Spinatrisotto mit gerösteten Pinienkernen und getrockneten Tomaten**
- Tagliatelle all'uovo fatte in casa con sugo di salsiccia nostrana e Sbrinz d'alpeggio** 27  
**Hausgemachte Eiernudeln mit Salsiccia-Sugo und Alp Sbrinz Käse**
- Spaghettoni integrali con salsa di pomodorini arrosto Profumati al timo** 25  
**Vollkornspaghettoni mit nach Thymian duftender Cherrytomatensauce**

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

## SECONDI PIATTI HAUPTGERICHTE

<b>Entrecôte di manzo 220gr servito alla pioda con burro caffè de Paris, salse fatte in casa e patatine fritte</b>	<b>44</b>
<b>Rinds Entrecôte (220gr) vom heissen Stein mit Café de Paris (hausgemacht) serviert mit hausgemachten Saucen und Pommes frites</b>	
<b>Ossobuco di vitello in gremolada con risotto allo zafferano</b>	<b>44</b>
<b>Ossobuco vom Kalb in Kräuter-Würzmischung mit Safranrisotto</b>	
<b>Stinco di maiale alla birra con crauti, rafano grattugiato e morbido di patate</b>	<b>36</b>
<b>In Bier gebratene Schweinshaxe mit Sauerkraut, geriebenem Meerrettich und weichen Kartoffeln</b>	
<b>Pesce persico croccante con salsa tartara e verdure saltate al burro</b>	<b>38</b>
<b>Knusprige Egli Filets mit Tartarsauce und in Butter sautiertem Gemüse</b>	
<b>Filetto di pesce San Pietro con carciofi trifolati e patate</b>	<b>37</b>
<b>Filet vom Petersfisch mit sautierten Artischocken und Kartoffeln</b>	

## NOSTRI DESSERT DELLA CASA UNSERE HAUSGEMACHTEN DESSERTS

<b>Tiramisù classico fatto in casa</b> Klassisches hausgemachtes Tiramisu	12
<b>Semifreddo al Toblerone, scaglie di cocco e salsa al cioccolato</b> Toblerone-Semifredo mit Kokosflocken und Schokoladensauce	12
<b>Torta sbrisolona ripiena di mele e cannella con gelato alla vaniglia</b> Mit Apfel und Zimt gefüllter Sbrisolona-Kuchen mit Vanilleglace	12
<b>Bavarese ai lamponi e cardamomo con terra al cacao</b> Himbeer-Kardamom-Bavarois mit Schokoladenerde	12

## SORBETTO

<b>Sorbetto al pompelmo rosa e gin Malfy</b> Grapefruit Sorbet mit Gin Malfy (Grapefruit Gin)	10
<b>Sorbetto al limone e vodka Smirnoff</b> Zitronensobbet mit Wodka Smirnoff	10
<b>Sorbetto all'uva e grappa di Merlot Castelrotto</b> Trauben Sorbet mit Merlot-Grappa Castelrotto	10
<b>Sorbetto all'arancia rossa e Campari</b> Blutorangen Sorbet mit Campari	10

# 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.

<b>MARGHERITA</b>	16
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, olio E.V.O e basilico Tomatensauce, Mozzarella, Olivenöl "Extra vergine" und Basilikum	
<b>NAPOLI</b>	19
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe e origano Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen und Oregano	
<b>PROSCIUTTO COTTO</b>	20
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte e prosciutto cotto Tomatensauce, Mozzarella und gekochter Schinken	
<b>DIAVOLA</b>	21
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte e salamino piccante Tomatensauce, Mozzarella und scharfe Salami	
<b>SICILIANA</b>	20
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	
<b>SALAME DOLCE</b>	20
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte e salame dolce Tomatensauce, Mozzarella und Salami	
<b>PROSCIUTTO CRUDO</b>	24
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo, pomodorini e rucola Tomatensauce, Mozzarella, Rohschinken, Tomaten und Rucola	

<b>QUATTRO STAGIONI</b>	<b>24</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>	<b>22</b>
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto e funghi champignon	
Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken und Champignons	
<b>SALMONE AFFUMICATO</b>	<b>24</b>
Mozzarella fior di latte, capperi, cipolla e salmone affumicato	
Mozzarella fior di latte, Kapern, Zwiebeln und geräuchertem Lachs	
<b>CALZONE CLASSICO</b>	<b>21</b>
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte e prosciutto cotto	
Gefüllt mit Tomatensauce, Mozzarella und gekochtem Schinken	
<b>CALZONE FARCITO</b>	<b>24</b>
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	
<b>PIZZA HOTEL POLO</b>	<b>24</b>
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 <sup>1</sup> Anhydride sulfureux, sulfites <sup>1</sup> Schwefeldioxid, Sulfite <sup>1</sup> Sulfur dioxide, Sulfites <sup>1</sup>	12b	Anidride solforosa, solfiti <sup>1</sup> Anhydride sulfureux, sulfites <sup>1</sup> Schwefeldioxid, Sulfite <sup>1</sup> Sulfur dioxide, Sulfites <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>]

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

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

<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:

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