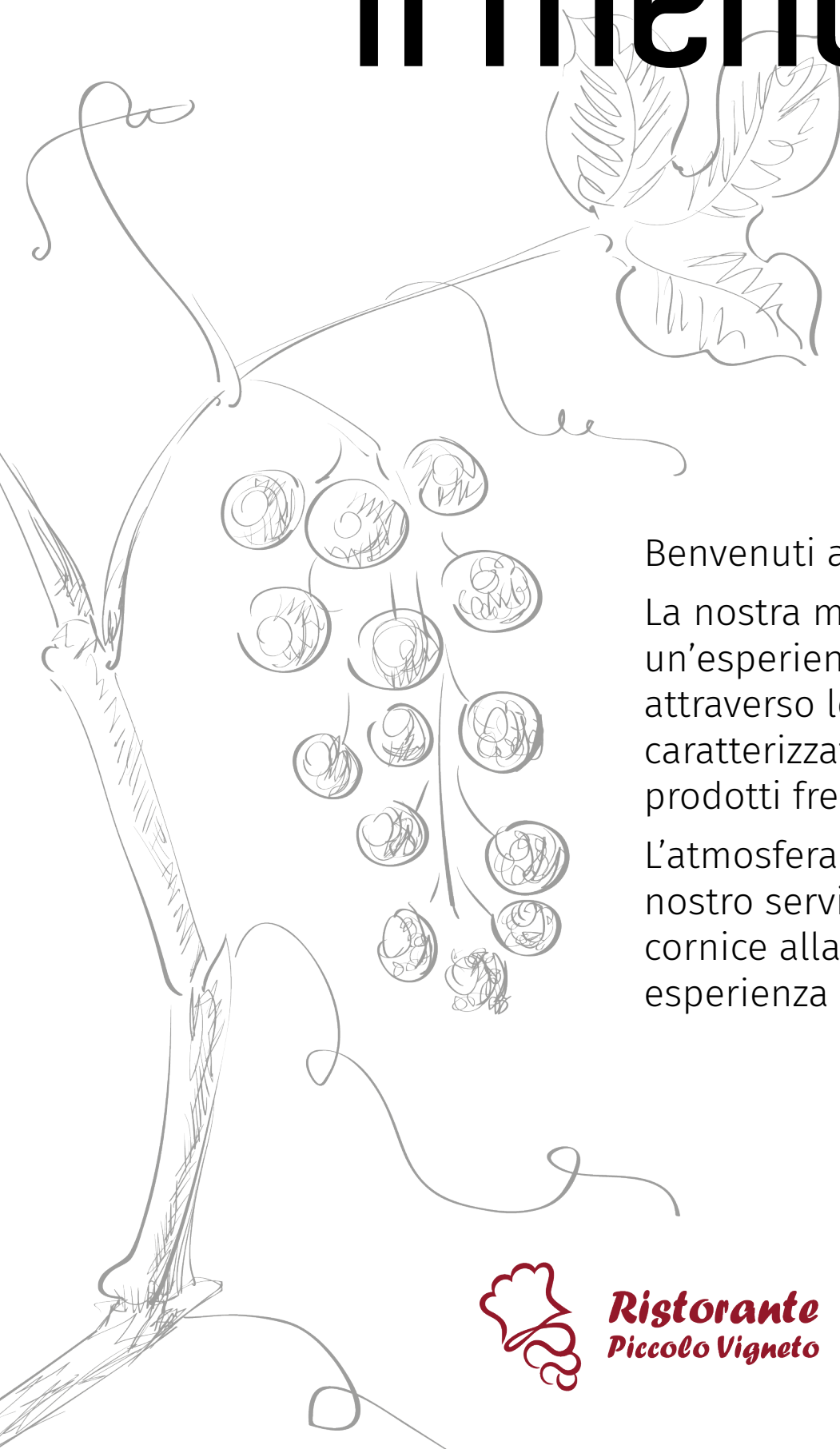


Il menu



Benvenuti al Piccolo Vigneto.
La nostra missione è offrirvi
un'esperienza culinaria
attraverso le nostre proposte
caratterizzate dall'utilizzo di
prodotti freschi e stagionali.
L'atmosfera accogliente e il
nostro servizio faranno da
cornice alla vostra piacevole
esperienza di gusto & relax.



Ristorante
Piccolo Vigneto

Il Ticino nel piatto...

L'ossobuco

Ossobuco di vitello ai piccoli ortaggi con risotto allo zafferano

Kalbsossobuco mit kleinem Gemüse und Safranrisotto

Veal ossobuco with baby vegetables and saffron risotto

42.00



Dal lago

Filetti di pesce persico al burro e salvia con riso in cagnone

Eglifilets mit butter und Salbei und Reis
Perch fillets with butter, sage and rice

42.00

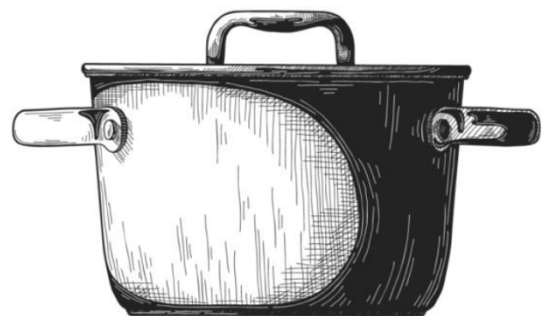
Il brasato al Merlot

Brasato di manzo al Merlot con polenta ticinese

Geschmortes Rindfleisch mit Merlot und Tessiner Polenta

Braised beef in Merlot with Ticino-style polenta

31.00



La selvaggina

La Terrina

Terrina di selvaggina con composta di mirtilli rossi e insalata di cavolo bianco

Wild-Terrine mit Preiselbeerkompott und Weisskohlsalat

Wild game terrine with cranberry compote and white cabbage salad

24.00

Battuta di cervo

Tartare di filetto di cervo con vinaigrette ai lamponi, erba cipollina e mostarda di fichi

Hirschfilet-Tartar mit Himbeer-Vinaigrette, Schnittlauch und Feigenmostarda

Venison fillet tartare with raspberry vinaigrette, chives and fig mustard

26.00

Tagliata di cervo

Tagliata di cervo con cavolo rosso brasato, castagne glassate, pera marinata al Merlot, cavoletti di Bruxelles, spätzli al burro e salsa al nocino

Hirschfleisch mit geschmortem Rotkohl, glasierten Kastanien, in Merlot marinierten Birnen, Rosenkohl, Butter-Spätzli und Nocino-Sauce

Venison with braised red cabbage, glazed chestnuts, pear marinated in Merlot, Brussels sprouts, buttered spätzli and nocino sauce

48.00

**** Piatti su riservazione (minimo 2 persone)**

– auf Bestellung – on demand

La sella**

Sella di capriolo "Piccolo Vigneto" con i suoi contorni e le sue salse

Rehrücken à la "Piccolo Vigneto" mit Beilagen und Saucen

Saddle of venison "Piccolo Vigneto"

65.00 a persona

Tagliere del cacciatore

Selezione di salumi con crostone ai funghi porcini e terrina di selvaggina

Aufschnittauswahl mit Steinpilzen crutones und Wildterrine

Charcuterie selection with porcini mushroom croutons and game terrine

34.00

La rustica

Pappardelle fresche al ragout di cinghiale

Frische Pasta „Pappardelle“ mit Wildschweinragout

Fresh pappardelle pasta with wild boar ragout

29.00 porz. intera /19.00 mezza porzione

Il capriolo

Spezzatino di Capriolo con polenta Ticinese

Rehragout mit Tessiner Polenta

Roebuck stew with Ticino polenta

39.00



La fondue**

Fondue Chinoise con carne di manzo e cervo con varietà di salse, patatine fritte e riso al vapore

Fondue Chinoise mit Rind- und Hirschfleisch und verschiedenen Saucen, Pommes frites und gedämpfter Reis

Fondue Chinoise with beef and venison with variety of sauces, French fries and steamed rice

44.00 a persona

Per iniziare

Carpaccio di pesce

Carpaccio di trota salmonata servito su una sfogliatina al burro e datteri con finocchi e arance

Lachsforelle-carpaccio, serviert auf einem Blätterteiggebäck mit Butter und Datteln, Fenchel und Orangen

Salmon trout carpaccio served on a butter and date puff pastry with fennel and oranges

24.00

L'insolita tartare

Tartare di barbabietola alla senape con mela renetta e noci

Rote-Bete-Tartar mit Senf, Renette-Äpfeln und Walnüssen

Beetroot tartare with mustard with Renetta apples and walnuts

22.00

Affettato misto

Porzione di affettato e formaggi con sott'aceti e funghi misti

Portion Aufschnitt und Käse mit Mixpickls und Pilzen

Portion of charcuterie and mixed cheese with Pickles and mushrooms.

16.00

Rosso di Mazara

Tartare di gambero rosso al frutto della passione con semi di lino e croccante di cavolo nero

Garnelentatar mit Passionsfrucht, Leinsamen und Knuspriges Schwarzkohlgericht

Red cray fish tartare with passion fruit and flax seed. All served with crispy black cabbage

26.00

Dal coltello dello Chef

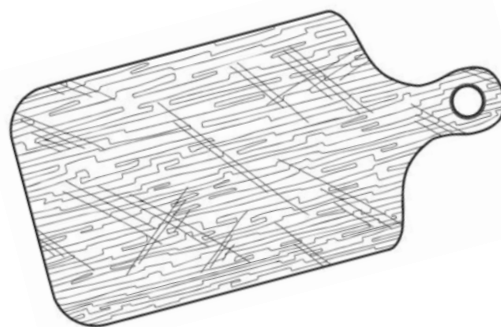
Tartare di filetto di manzo (100gr.)

al Calvados con mele e crumble di noci

Rindsfilet-Tartar

mit Calvados, Äpfeln und Nuss-Crumble
Beef fillet tartare with Calvados, apples and walnut crumble

26.00



Primi piatti

Incontro tra terra e mare

Ravioli ripieni di zucca con gamberi flambati al Cognac

Ravioli gefüllt mit Kürbis und Crevetten flambierten Cognac

Ravioli stuffed with pumpkin and prawns flambéed with Cognac

31.00 / 21.00

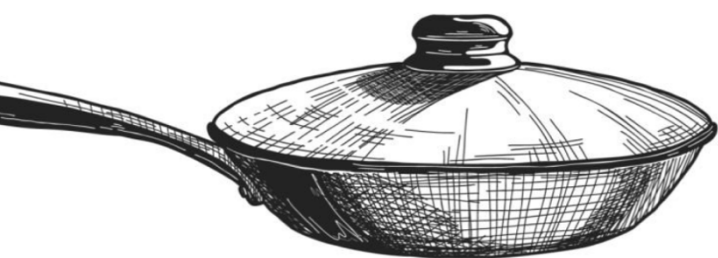
La Nostrana

Mezzi rigatoni con luganighetta, funghi porcini e salsa di pomodoro

Rigatoni-Nudeln mit Tessiner Wurst, Steinpilzen und Tomatensauce

Rigatoni pasta with sausage, porcini mushrooms and tomato sauce

29.00 / 19.00



Risotto “Riserva San Massimo”

Risotto cacio e pepe con guanciale croccante

Risotto mit Käse und Pfeffer und knusprigem Guanciale

Risotto with cheese and pepper, served with crispy guanciale

29.00

Dal Pastificio Cuomo..

Spaghetti sfiziosi con granella di pistacchi e crudité di tonno fresco

Spaghetti mit Pistazien und rohem Thunfisch

Delicious Spaghetti with chopped pistachios and fresh tuna

33.00 / 23.00

Vegan experience



Pici freschi con crema di fagioli, radicchio e noci

Frische Nudeln mit Bohnencreme, Radicchio und Walnüssen

fresh pasta with bean cream, radicchio and walnuts

26.00 / 16.00

Secondi piatti

Il Gourmet

Baccalà in porchetta

su crema di fagioli al rosmarino

Stockfisch nach Porchetta-Art

auf Rosmarin-Bohnencreme

Salted cod cooked porchetta-style

on a bed of rosemary-infused bean purée

39.00

Sua maestà

Reale di vitello arrosto con salsa alle

spugnone e polenta ticinese

Kalbsbraten mit Morchelsauce und Polenta

Veal roast with morel sauce and polenta

36.00

Millefoglie di filetto

Tagliata di Filetto di manzo (180gr)

ai funghi porcini

con patate dorate e rucola selvatica

Rinderfilet mit Steinpilzen mit goldenen

Kartoffeln und wildem Rucola

Beef fillet with porcini mushrooms, wild

rocked and roasted potatoes

54.00

Il Tonno

Tagliata di tonno in crosta di sesamo

con verdura alla soia e maionese al wasabi

Thunfisch in Sesamkruste

mit Gemüse in Sojasauce und Wasabi-

Mayonnaise

Tuna steak in a sesame crust

with vegetables in soy sauce and wasabi

mayonnaise

44.00



Quella strana bistecca...

Bistecca di cavolfiore al pepe verde

con patate al forno

Blumenkohl-Steak mit grüner Pfeffersauce

und Ofenkartoffeln

Cauliflower steak with green pepper sauce

and baked potatoes

29.00



Specialità della Domenica

Solo per servizio serale - nur zum Nachtessen - for dinner only

Pollo al Cestello

Mezzo pollo marinato e cotto al forno accompagnato da patatine fritte e salsa segreta dello chef

Poulet im Chörbli mit Pommes frites und Geheimsauce des Chefs
Half of a chicken, marinated and oven-baked, served with chips
and the chef's secret sauce

24.00



Il personale di servizio è a vostra disposizione per informazioni riguardanti sostanze che potrebbero provocare allergie o altre reazioni indesiderate. I prezzi sono espressi in Franchi Svizzeri - IVA 8.1% compresa.

Proposte bambini

Pennette al pomodoro

10.00

Gnocchetti di patate panna
e prosciutto

12.00

Lasagna alla Bolognese

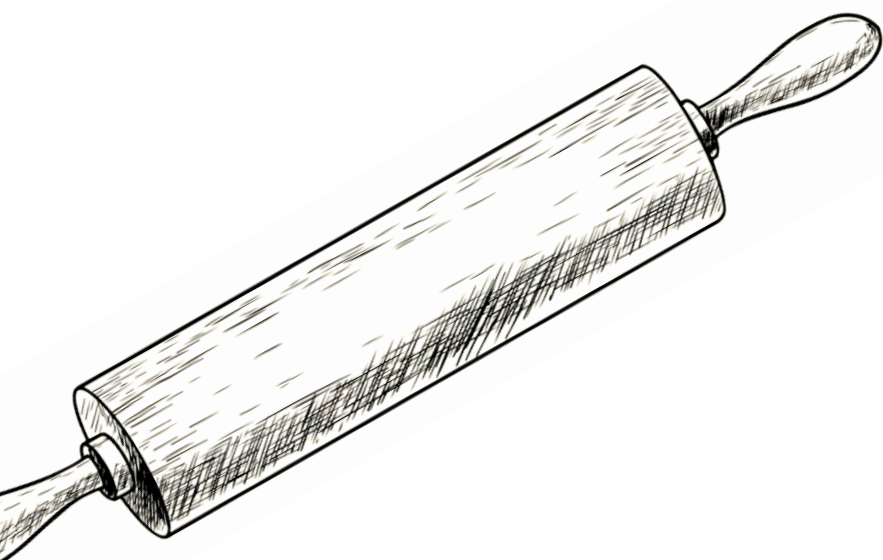
14.00

Impanata di pollo
con patate fritte

12.00

Cornetto gelato smarties

3.50



Provenienza carne e pesce

Carne

Manzo	Svizzera, Argentina
Vitello	Svizzera, Germania
Selvaggina	Svizzera, Austria, Paesi EU
Maiale	Svizzera, Italia
Cavallo	Canada, Argentina, Uruguay
Polleria	Svizzera, Italia
Salumeria	Svizzera, Italia

Pesce

Crostacei	Argentina, Vietnam
Branzino	Francia, Grecia, Italia
Cozze / Vongole	Italia, Spagna
Pesce persico	Svizzera, Estonia
Merluzzo	Alaska, Canada
Tonno	Filippine
Pesce spada	Spagna

I prodotti da forno quali il pane vengono prodotti in Svizzera presso la Panetteria Marina di Lugano.

Per maggiori informazioni il personale di servizio è a vostra disposizione.