



Pinsa fatta in casa 26.-
Prosciutto crudo, burrata, pomodorini secchi e rucola
Pinsa with crudo ham, burrata, rocket and dried tomatoes
dried tomatoes

Pinsa vegetariana fatta in casa 24.-
Asparagi, burrata, pomodorini secchi, pesto all'aglio
orsino e tartufo
Vegetarian pinsa with asparagus, burrata, dried tomatoes,
wild garlic pesto and truffles

Piatto Ticinese della Valle Maggia
Con giardiniera fatta in casa 23.-
Ticino plate with salami, raw ham, dried meat and Maggia
Valley cheese with homemade pickled vegetables

Vitello tonnato 23.-

Club Sandwich al Salmone 25.-
Avocado, formaggio fresco, maionese al Wasabi,
cetriolo e chips di alghe Nori
Club sandwich with salmon, avocado, cream cheese, wasabi
mayonnaise, cucumber and seaweed chips

Ciotola Ticinese con Riso Venere, pomodorini 22.-
arancia marinata, Finocchi e formaggio di capra
Ticino bowl with riso venere, tomatoes, marinated oranges,
fennel, asparagus tips and goat's cheese

Insalata Riposo piccola/ normale 15.- / 18.-
Con punte di asparagi
Colorful "Riposo" salad with fresh asparagus tips

Burrata e pomodori cherry, nocciole tostati 21.-
Cherry tomatoes with burrata and roasted hazelnuts

Burger Ticinese con Luganighetta 28.-
Formaggella ticinese, insalatina, salsa al senape e miele e
pommes gauffrettes
Ticino burger with luganighetta, formaggella, salad and
mustard-honey sauce and pommes gauffrettes

Are you still hungry or thirsty?
Throughout we serve you drinks and our Ciotola
Ticinese.

Ravioli di asparagi con zabaione al Briosio 26.-
Guanciale croccante, pomodorini concasse
Homemade asparagus ravioli with zabaglione from Briosio
Brittle bacon and tomato concasse

Tagliolini al Tartufo nero con fonduta 27.-
di formaggio dell' Alpe Pontino
Homemade tagliolini with black truffle and
Cheese fonduta from the Alp Pontino

Risotto acquarello alla barbabietola 25.-
Luganighetta, burrata e salvia frita
Beetroot risotto with luganighetta, burrata and fried sage

Filetto di manzo con contorni del giorno 49.-
Swiss beef fillet with side dishes of the day

Pesce del giorno con contorni del giorno 49.-
Catch of the day with side dishes of the day

Zabaione di Baileys, Brownie al cioccolato 12.-
E gelato al caffè
Baileys zabaglione, chocolate brownie and coffee ice
cream

Tortino al cioccolato e gelato ai frutti di bosco 12.-
Chocolate lava cake with wild berry ice cream

Mille foglie ai frutti di bosco e gelato di pera 12.-
Mille-feuille with forest berries and homemade pear ice
cream

Selezione di gelati fatti in casa 5.- a pallina
Selection of homemade ice cream flavors

Lunch on the terrace: 12.00 to 14.00

You can place your order by phone on the number 51 or
52. We will then send your order directly to you on the
terrace with the help of the service lift.