

# Menù

## Primavera 2025

### Antipasti - Vorspeisen

Tagliere di salumi servito con focaccia 29.-

*Aufschnittplatte serviert mit Focaccia*

Tartare di manzo Negromante, uovo in camicia, 27/35.-

olio al rosmarino e focaccia

*Negromante-Rindstatar, pochiertes Ei, Rosmarinöl  
und Focaccia*

Bruschettone con Pomodoro, aglio, origano 15.-

*Bruschetta mit gemischten Pilzen, Knoblauch und Petersilie*

Tartare di gambero rosso con asparagi, mousse al 35.-

rafano e maionese alla rucola

*Rote-Garnele-Tatar mit Asparagel, Meerrettichmousse und  
rucolamayonnaise*

Saute di cozze con crostoni di pane all`aglio 19.-

*Muschel-tee mit Knoblauchbrot-crostone*

Crema di asparagi con crostini 16.-

*Spargelcremesuppe mit Geröstetes*

Focaccia e crudo di Parma

Focaccia

15.-

9.-



## Insalate - Salate

Insalata verde di stagione  
*Grüner Saisonsalat*

10.-

Insalata mista di stagione  
*Gemischter Saisonsalat*

12.-

Insalata primavera con asparagi, avocado e uova  
*Frühlingssalat mit Spargel, Avocado und Eier*

18.-

Condimento insalate

Salsa italiana, salsa francese, Cesar

*Italienische, Französische Sauce, Caesar-Sauce*





## Pasta fresca - Frische Pasta

Su richiesta disponibile pasta senza glutine  
*Auf Anfrage ist glutenfreie pasta erhältlich*

Spaghetti carbonara, guancialetto croccante e pepe della Vallemaggia 26.-  
*Spaghetti Carbonara mit knusprigem Guancialetto und Vallemaggia-Pfeffer*

Spaghetti alla norma, melanzane, pomodoro cherry, ricotta salata 25.-  
*Spaghetti alla Norma, Auberginen, Cherrytomaten, gesalzene Ricotta*

Orecchiette Negromante, straccetti di pollo, spinaci, funghi champignon, peperoncino e salsa a base teriyaki, con pinoli tostati 28.-  
*Orecchiette, Hähnchenstreifen, Spinat, Champignons, Chili und Teriyaki-Sauce, mit gerösteten Pinienkernen*

Gnocchi allo zola, radicchio e noci tostate 28.-  
*Gnocchi mit Gorgonzola, Radicchio und gerösteten Walnüssen*



Gnocco con crema di asparagi, pomodorini confit  
e burratina DOC 28.-

*Gnocchi mit Burrata und Aspargel, confit tomaten.*

Risotto ai porcini 29.-

*Risotto mit Steinpilzen*

Raviolo di selvaggina profumati al merlot Ticinese,  
con cipolla croccante 26.-

*Wildravioli mit Tessiner Merlot-Duft, knusprige Zwiebeln*

Raviolo ripieno porcini e patate con fonduta al  
pecorino romano 28.-

*Ravioli gefüllt mit Steinpilzen und Kartoffeln  
mit Pecorino fondue*





## Burgers

Smash Burger “Negromante” con patate fritte 26.-  
Pan brioche, burger , bacon, formaggio, cetrioli  
sottaceto, pomodoro, lattuga e salsa fatta in casa  
*Brioche-Brötchen, Burger, Speck, Käse, Gewürzgurken,  
Tomaten, Salat und hausgemachte Sauce*

Smash Burger vegy con patate fritte 25.-  
Pan brioche, beyond meat, cheddar veg, pomodoro,  
lattuga e maionese  
*Brioche-Brötchen, Beyond Meat, veganer Cheddar,  
Tomaten, Salat und Mayonnaise*

Asparagus Burger con patate fritte 26.-  
Burger di manzo, uovo in camicia, asparagi, parmigiano,  
salsa alla senape  
*Hamburger vom Rind Fassona mit Spiegelei, Spargel,  
Parmesan und Senfsauce*



## Le nostre specialità - Unsere Spezialitäten

Cuore di filetto di manzo con asparagi e patate fritte 45.-  
*Rinderfilet mit Spargel, mit Kartoffeln and Spargel*

Ribeye di manzo argentino con patate e verdura 55.-  
*Argentinisches Rinder-Ribeye mit Kartoffeln und Gemüse*

Cordon bleu di maiale 42.-  
Battuta di maiale ripiena di prosciutto cotto,  
formaggio cremoso e brie  
*Gefülltes Schweinehacksteak mit gekochtem Schinken,  
cremigem Käse und Brie*

Branzino al cartoccio con pomodorini cherry, asparagi, 39.-  
olive, capperi, servito con patate novelle  
*Branzino in Folie gegart mit Kirschtomaten, Spargel,  
Oliven, Kapern, serviert mit neuen Kartoffeln*

Tomahawk Irlandese, servito con patate fritte e verdure 120.-  
*Irishes Tomahawk-Steak, serviert mit Pommes frites und  
Gemüse*

\*PER PROVENIENZA DELLE NOSTRE CARNI ABBIAMO LA  
BROCHURE ALL` INGRESSO

\*FÜR DIE HERKUNFT DES FLEISCHES HABEN WIR DIE  
BROSCHÜREAM EINGANG





## La Nostra Pinsa - Unsere Pinsa

Margherita 15.-  
(Pomodoro, mozzarella)  
*(Tomaten, Mozzarella)*

Prosciutto cotto 17.-  
(Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)  
*(Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken)*

Vegetariana 19.-  
(Pomodoro, mozzarella, verdure di stagione)  
*(Tomaten, Mozzarella, saisonales Gemüse)*

Quattro stagioni 21.-  
(Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi  
champignon, carciofi e peperoni)  
*(Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Champignons,  
Artischocken und Paprika)*

Semplice 20.-  
(Pomodoro, mozzarella, pomodorini cherry, rucola  
e scaglie di grana)  
*(Tomaten, Mozzarella, Cherrytomaten, Rucola und Grana-  
Splitter)*

Tonno e cipolla 21.-  
(Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla)  
*(Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln)*



Crudo 22.-

(Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola e scaglie di grana)

*(Tomaten, Mozzarella, schinken, Rucola und Grana-Splitter)*

Diavola 18.-

(Mozzarella, salame piccante)

*(Mozzarella, scharfe Salami)*

Porcini e zola 25.-

(Mozzarella, porcini, zola)

*(Mozzarella, Steinpilze, Luganighetta)*

Asparagi, mascarpone e prosciutto crudo 25.-

(Pomodoro, mozzarella e asparagi, mascarpone, crudo)

*(Tomaten, Mozzarella und Mascarpone, Spargel, Schinken)*

Negromante

(Straccetti di pollo con spinaci, champignon con teriyaki e peperoncino)

25.-

*(Hähnchenstreifen mit Spinat, Champignons, Teriyaki-Sauce, Chili)*

**\*INVITIAMO LA CLIENTELA A INFORMARE IL PERSONALE DI SALA PER QUALSIASI INTOLERANZA O ALLERGIE**

**\*BEI ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN BITTE DAS SERVICEPERSONAL INFORMIEREN**





## Dessert

Tiramisù Negromante fragole e Nutella 12.-  
*Tiramisù Negromante mit Erdbeeren und Nutella*

Strudel di mele con salsa alla vaniglia 11.-  
*Apfelstrudel mit Vanillesauce*

Soufflé con cuore caldo e una pallina di straciatella 13.-  
*Soufflé mit warmem Kern und einer Kugel Straciatella*

Torta del giorno fatta in casa 10.-  
*Hausgemachter Tageskuchen*

