

A decorative border of autumn leaves and berries surrounds the central text. The leaves are in shades of yellow, orange, and red, with some berries in deep red and purple.

Menù

Autunnale



PER INIZIARE...
ZUM START...

Salametti di cinghiale e cervo con formaggi **29.-**
Wildschwein und Hirsch salami und Käse

Tartare di toro con midollo di vitello **32/40.-**
Bullentatar mit Kalbsmark

Tartare di manzo Negromante, uovo in camicia,
olio al rosmarino e focaccia **27/35.-**
Rindertatar, Mariniertes ei, rosmarinöl, focaccia

Bruschettone con funghi misti, aglio, prezzemolo **15.-**
Gemischete pilzbruschetta mit knoblauch und petersille

Focaccia e crudo di Parma **15/20.-**
Mit parmaschinken

Focaccia **9/12.-**

Crema di zucca con semi, caprino fresco, croutons **18.-**
Kürbiscreme mit Kernen, Ziegenfrischkäse, Crutons



INSALATE DI STAGIONE SALATE DER SAISON

Insalata verde di stagione
Saisonale Grüne Blattsalate

10.-

Insalata mista di stagione
Saisonale Gemischter Salat

12.-

Insalata Mimosa
(formentino, speck, uova, croutons)
(Formentino, Speck, Eier, Croutons)

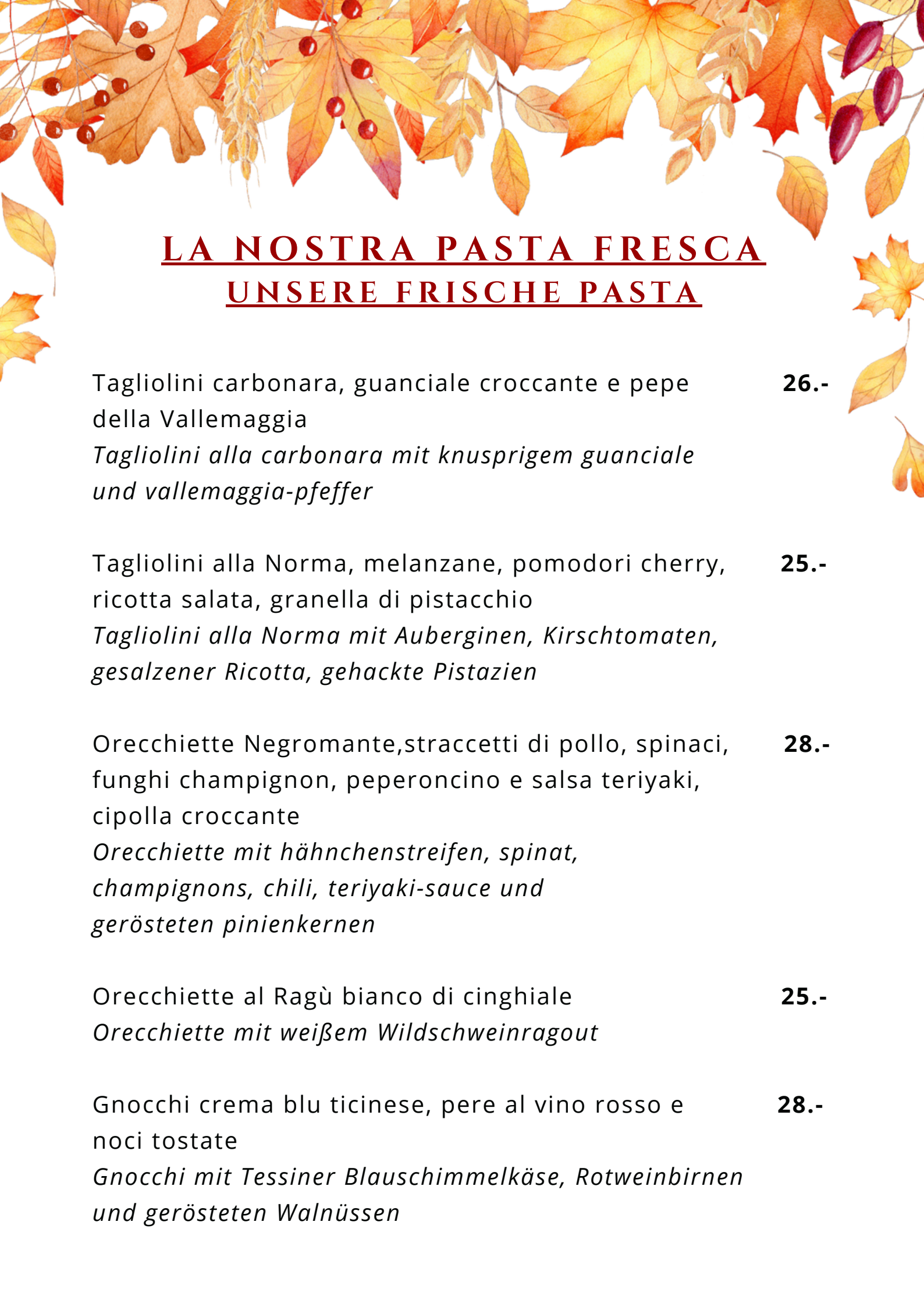
15.-

Insalata Ticinese
(cicorietta, cipolla, pomodoro)
(Chicoree, Zwiebel, Tomate)

14.-

Condimenti: Salsa italiana, salsa francese

Dressings: italienische sauce, französische sauce



LA NOSTRA PASTA FRESCA UNSERE FRISCHE PASTA

Tagliolini carbonara, guanciale croccante e pepe **26.-**
della Vallemaggia

*Tagliolini alla carbonara mit knusprigem guanciale
und vallemaggia-pfeffer*

Tagliolini alla Norma, melanzane, pomodori cherry, **25.-**
ricotta salata, granella di pistacchio

*Tagliolini alla Norma mit Auberginen, Kirschtomaten,
gesalzener Ricotta, gehackte Pistazien*

Orecchiette Negromante, straccetti di pollo, spinaci, **28.-**
funghi champignon, peperoncino e salsa teriyaki,
cipolla croccante

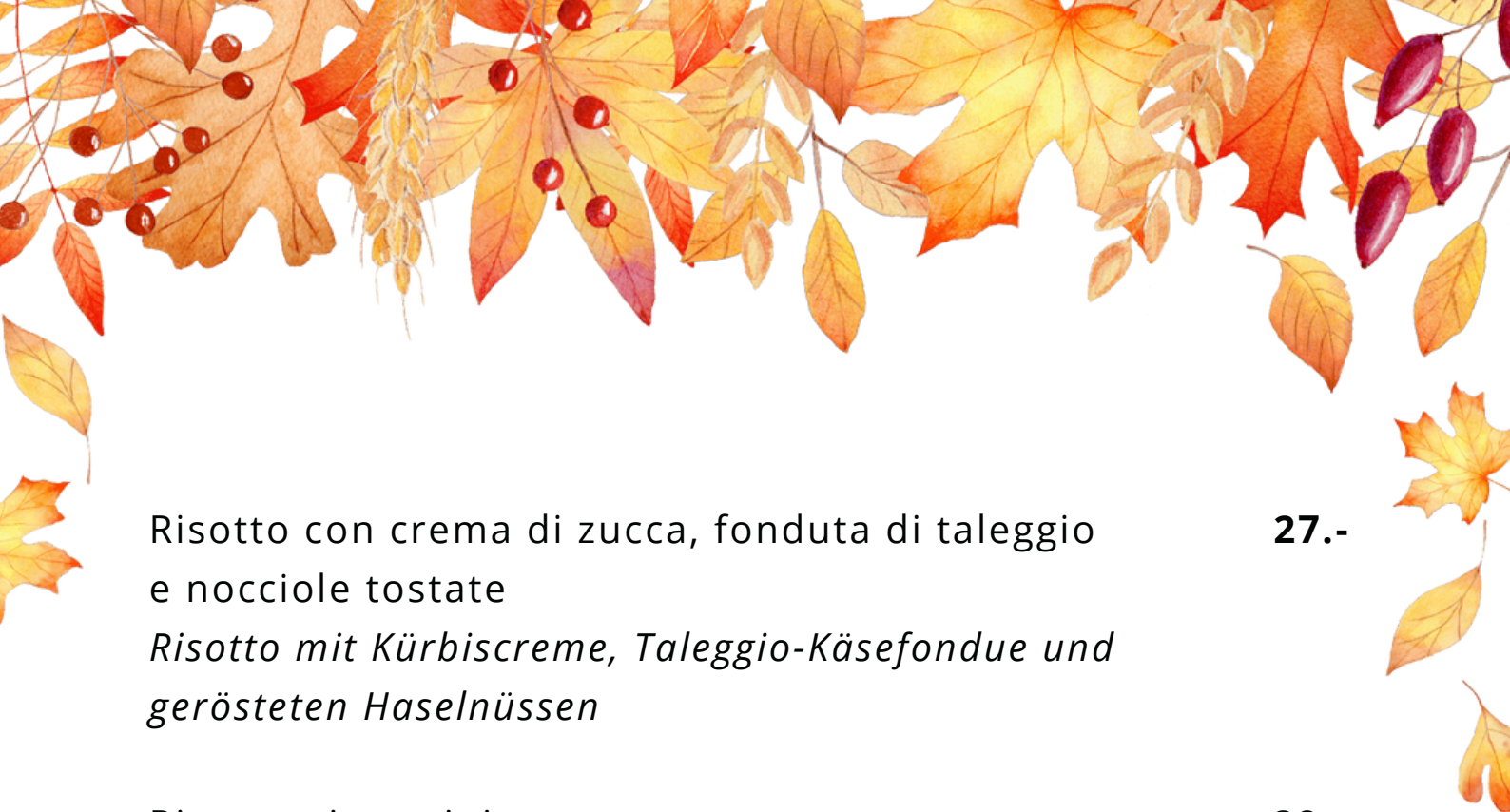
*Orecchiette mit hähnchenstreifen, spinat,
champignons, chili, teriyaki-sauce und
gerösteten pinienkernen*

Orecchiette al Ragù bianco di cinghiale **25.-**

Orecchiette mit weißem Wildschweinragout

Gnocchi crema blu ticinese, pere al vino rosso e **28.-**
noci tostate

*Gnocchi mit Tessiner Blauschimmelkäse, Rotweibirnen
und gerösteten Walnüssen*



Risotto con crema di zucca, fonduta di taleggio
e nocciole tostate **27.-**

*Risotto mit Kürbiscrème, Taleggio-Käsefondue und
gerösteten Haselnüssen*

Risotto ai porcini **29.-**

Risotto mit Steinpilzen

Raviolo di selvaggina profumati al merlot Ticinese **25.-**

Gefüllte wildravioli an Merlot weinsauce

Raviolo Ripieno porcini e patate con fonduta di
taleggio e timo **28.-**

Raviolo mit kartoffeln und steinpilzen mit taleggio-fondue

*DISPONIBILE ANCHE SENZA GLUTINE

*AUCH GLUTENFREI ERHÄLTICH



I NOSTRI BURGERS UNSERE BURGER

Smash Burger "Negromante"

26.-

Pan brioche, burger, bacon, formaggio, cetrioli
sottaceto, pomodoro, lattuga e salsa fatta in casa

Servito con patatine fritte

*Brioche-Brot, Rindfleisch-Burger, Speck, Raclette-Käse,
Essiggurke, Tomate, Kopfsalat und hausgemachte Sauce
Serviert mit Pommes Frites*

Smash Burger vegy

25.-

Pan brioche, beyond meat, formaggio cheddar
vegano, pomodoro, lattuga e maionese

Servito con patatine fritte

*Brioche-Brot, Beyond Meat, veganer Cheddar-Käse,
Tomate, Salat und Mayonnaise
Serviert mit Pommes Frites*



LE SPECIALITÀ AUTUNNALI SAISONALEN SPEZIALITÄTEN

Polenta taragna con gorgonzola **20.-**
Polenta Taragna mit Gorgonzola

Polenta taragna con funghi porcini **25.-**
Polenta Taragna mit Steinpilzen

Ribeye di bufalo con patate rustiche e verdura **59.-**
Büffel-Ribeye mit rustikalen Kartoffeln und Gemüse

Cordon bleu di maiale con patatine fritte **42.-**
(fesa di maiale battuta e farcita con 2 formaggi
e prosciutto cotto senza conservanti)
*Schweine-Cordon-Bleu mit Pommes Frites (Schweinehüfte
gefüllt mit 2 Käsesorten und gekochtem Schinken ohne
Konservierungsstoffe)*

Costine CBT negromante con patate country **35.-**
(costine marinate con salsa teriyaki)
*Negromante CBT Ribs mit Country Potatoes (Rippchen
mariniert mit Teriyakisaucce)*



Branzino alla griglia servito con country fries
e verdure grigliate **39.-**

*Gegrillter Wolfsbarsch, serviert mit Country Pommes und
gegrilltem Gemüse*

Tomahawk Irlandese (1.2 kg) **120.-**

Servito con patate e verdura (**su riservazione**).

Irischer Tomahawk (1,2 kg)

Serviert mit Kartoffeln und Gemüse

(Reservierung erforderlich)

Contorno extra **5.-**

Zusätzliche beilage



LA SELVAGGINA DAS WILD

Filetto di cinghiale ai frutti di bosco
Wildschweinfilet mit waldbeeren

42.-

Costoletta di cervo scottate alla griglia
con purea di mela
Hirschketletts von grill mit apfelmus

43.-

Sella di capriolo Baden-Baden (min 2 pers)
Servita con spaetzli, cavolini di bruxelles,
cavolo rosso, castagne glassate, mela cotta con vino
bianco, pera cotta in vino rosso
Rehrücken baden-baden
Serviert mit Spätzle, Rosenkohl, Rotkohl, glasierten
Maronen, in Weißwein gekochtem Apfel, in Rotwein
gekochter Birne

pp.65.-



LE NOSTRE PIZZE UNSERE PIZZEN

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

Prosciutto cotto **17.-**
(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)
Tomate, Mozzarella und gekochter Schinken

Vegetariana **19.-**
(pomodoro, mozzarella, verdure di stagione)
Tomate, Mozzarella und Gemüse

Quattro stagioni **21.-**
(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi
champignon, carciofi e peperoni)
*Tomate, Mozzarella, gekochter Schinken,
Champignon-Pilze, Artischocken und Paprika*

Semplice **20.-**
(pomodoro, mozzarella, pomodorini cherry,
rucola e scaglie di grana)
*Tomate, Mozzarella, Kirschtomaten, Rucola und
Parmesanspäne*



Tonno e cipolla **21.-**

(pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla)

Tomaten, mozzarella, thunfisch und zwiebeln

Parma **22.-**

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

*Tomate, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und
Parmesanspäne*

Porcini e salsiccia **27.-**

(mozzarella, porcini, luganighetta)

Mozzarella, steinpilze, luganighetta

Salsiccia e friarelli (bianca) **27.-**

(mozzarella, salsiccia, friarelli)

Mozzarella, wurstchen, friarelli

Negromante **26.-**

(straccetti di pollo con spinaci, champignon con
teriyaki sauce, peperoncino)

Hähnchenstreifen mit spinatpilzen und teriyaki-crème

**DISPONIBILE ANCHE SENZA GLUTINE*

**AUCH GLUTENFREI ERHÄLTICH*



PER CONCLUDERE IN DOLCEZZA ZUM SÜSSER ABSCHLUSS

Tiramisù Negromante	12.-
Soufflé con cuore caldo con gelato alla vaniglia <i>Warmherziges Soufflé mit Vanilleeis</i>	13.-
Vermicelles con gelato alla vaniglia e meringa <i>Vermicelles mit Vanilleeis und Baiser</i>	13.-
Cheesecake	13.-
Crepes alla nutella + gelato <i>Nutella-Crepes + Eiscreme</i>	12/14.-
Tagliere di formaggi con marmellate e miele <i>Käseplatte mit Marmelade und Honig</i>	15/25.-

***Per provenienza carni ed allergie chiedere al personale**

***Fragen Sie das Personal nach Fleischherkunft und Allergien**