

MENÙ INVERNO 2026



PER INIZIARE... ZUM START...

Tagliere di salumi servito con focaccia

Wurstplatte serviert mit Focaccia

29.-

Tartare di toro con midollo di vitello

Bullentatar mit Kalbsmark

32/40.-

Tartare di manzo Negromante, uovo
in camicia, olio al rosmarino e focaccia

Rindertatar, Mariniertes ei, rosmarinöl, Focaccia

27/35.-

Bruschettone con funghi misti, aglio, prezzemolo

*Gemischete pilzbruschetta mit knoblauch und
petersille*

15.-

Focaccia e crudo di Parma

Mit parmaschinken

15/20.-

Focaccia

9/12.-

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.-

Condimenti: Salsa italiana, salsa francese
Dressings: italienische sauce, französische sauce

PASTA FRESCA

FRISCHE PASTA

Tagliolini carbonara, guanciale croccante e pepe
della Vallemaggia

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

26.-

Tagliolini alla Norma, melanzane, pomodori cherry,
ricotta salata, granella di pistacchio

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

25.-

Orecchiette Negromante, straccetti di pollo, spinaci,
funghi champignon, peperoncino e salsa teriyaki, cipolla
croccante

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

28.-

Orecchiette al Ragù bianco di cinghiale
Orecchiette mit weißem Wildschweinragout

25.-

PASTA FRESCA FRISCHE PASTA

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

28.-

Risotto ai porcini
Risotto mit Steinpilzen

29.-

Raviolo di selvaggina profumati al merlot Ticinese
Gefüllte wildravioli an Merlot weinsauce

25.-

Raviolo Ripieno porcini e patate con fonduta di
taleggio e timo
*Raviolo mit kartoffeln und steinpilzen mit taleggio-
fondue*

28.-

*DISPONIBILE ANCHE SENZA GLUTINE
*AUCH GLUTENFREI ERHÄLTlich

I NOSTRI BURGERS UNSERE BURGER

Smash Burger "Negromante"

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

26.-

Smash Burger vegy

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

25.-

LE NOSTRE SPECIALITÀ UNSERE SPEZIALITÄTEN

Polenta taragna con gorgonzola
Polenta Taragna mit Gorgonzola

20.-

Polenta taragna con funghi porcini
Polenta Taragna mit Steinpilzen

25.-

Ossobuco di vitello CBT con risotto allo zafferano
Kalbsossobuco CBT mit Safranrisotto

42.-

Filetto di toro servito con patate e verdure
Rinderfilet mit Kartoffeln und Gemüse

49.-

Guancetta di maiale brasata con smashed potatoes
Geschmorte Schweinebacke mit smashed potatoes

39.-

LE NOSTRE SPECIALITÀ UNSERE SPEZIALITÄTEN

Stinco di maiale cbt con salsa alla senape e contorni
Schweinshaxe mit Senfsauce und Beilagen

39.-

Chinoise del Negromante a volontà (minimo 2 persone)
Bocconcini di manzo, cavallo e pollo, accompagnati da
6 salse fatte in casa, riso bianco e patate fritte
*Rind, Perde und Hühnerstückchen. Serviert mit 6
verschiedenen hausgemachten Saucen, weißem Reis
und Pommes*

45.-

Contorno extra
Zusätzliche beilage

5.-

Solo su prenotazione: chinoise di pesce, raclette con
formaggio Vallesano, fondue.

Nur auf Reservierung: Fisch-Chinoise, Raclette mit
Walliser Käse, Fondue.

LE NOSTRE PIZZE UNSERE PIZZEN

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

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

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

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

Tonno e cipolla
(pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla)
Tomaten, mozzarella, thunfisch und zwiebeln
21.-

LE NOSTRE PIZZE UNSERE PIZZEN

Parma

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

*Tomate, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und
Parmesanspäne*

22.-

Diavola

(Mozzarella, salame piccante)

(Mozzarella, scharfe Salami)

18.-

Porcini e salsiccia

(mozzarella, porcini, luganighetta)

(Mozzarella, steinpilze, luganighetta)

27.-

Invitiamo la clientela a informare il personale di sala
per qualsiasi intolleranza o allergia.

*Bei Allergien oder Unverträglichkeiten bitte das
Servicepersonal informieren.*

A decorative border featuring delicate line drawings of various flowers, including orchids and lilies, in a light blue color, framing the central menu area.

DESSERT NACHSPEISEN

Tiramisù Negromante
12.-

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

Soufflé con cuore caldo con gelato alla vaniglia
Warmherziges Soufflé mit Vanilleeis
13.-