

MENÙ
PRIMAVERA
2026



PER INIZIARE... ZUM START...

Tagliere di salumi servito con focaccia
Wurstplatte serviert mit Focaccia

29.-

Bruschettone con pomodoro, aglio e origano
Bruschetta mit gemischten Pilzen, Knoblauch und Petersilie

15.-

Tartare di manzo Negromante, uovo
in camicia, olio al rosmarino e focaccia
Rindertatar, Mariniertes ei, rosmarinöl, Focaccia

27/35.-

Tartar di gambero rosso con asparagi, mousse al rafano
e maionese alla rucola

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

35.-

Saute di cozze con crostoni di pane all'aglio
Muschel-tee mit Knoblauchbrot-crostone

19.-

PER INIZIARE... ZUM START...

Crema di asparagi con crostini
Spargelcremesuppe mit Geröstetes
16.-

Focaccia e crudo di Parma
Focaccia 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 primavera con asparagi, avocado e uova
Frühlingsalat mit Spargel, Avocado und Eier
18.-

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

PASTA FRESCA

FRISCHE PASTA

Tagliolini alla 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

*Auberginen, Kirschtomaten, gesalzener Ricotta,
gehackte Pistazien*

25.-

Orecchiette Negromante

Straccetti di pollo, spinaci, funghi champignon,
peperoncino, salsa teriyaki e cipolla croccante

Orecchiette Negromante

*Hähnchenstreifen, spinat, champignons, chili, teriyaki-
sauce und gerösteten pinienkernen*

28.-

Gnocchi con crema di asparagi, pomodorini confit
e burratina DOC

Gnocchi mit Burrata-Käse und Spargel, Tomaten

28.-

PASTA FRESCA FRISCHE PASTA

Gnocchi al carbone vegetale con gambero rosso,
bisque di crostacei e burratina DOC
Schwarze Gnocchi mit Garnele und Krustentierbisque
29.-

Raviolo di selvaggina profumati al merlot Ticinese con
cipolla croccante
*Gefüllte wildravioli an Merlot Weinsauce mit
knusprige Zwiebeln*
26.-

Raviolo ripieno di porcini e patate con fonduta di
taleggio e timo
*Raviolo mit kartoffeln und steinpilzen
mit taleggio-fondue*
28.-

Su richiesta disponibile pasta senza glutine
Auf Anfrage ist glutenfreie pasta 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.-

Asparagus Burger con patate fritte

Burger di manzo, uovo in camicia, asparagi, parmigiano, salsa alla senape

Hamburger vom Rind Fassona mit Spiegelei, Spargel, Parmesan und Senfsauce

26.-

LE NOSTRE SPECIALITÀ UNSERE SPEZIALITÄTEN

Cuore di filetto di toro con asparagi e
smashed potatoes

Rinderfilet mit Spargel, kartoffen and asparagel

45.-

Guancetta di maiale brasata con smashed potatoes

Geschmorte Schweinebacke mit smashed potatoes

39.-

Ribeye di manzo argentino servito con smashed
potatoes e verdura

*Argentinisches Rinder-Ribeye, serviert mit smashed
potatoes und Gemüse*

55.-

Cordon bleu di maiale con patatine fritte
(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)*

42.-

Polenta taragna con gorgonzola

Polenta Taragna mit Gorgonzola

20.-

LE NOSTRE SPECIALITÀ UNSERE SPEZIALITÄTEN

Polenta taragna con funghi porcini
Polenta Taragna mit Steinpilzen

25.-

Branzino al cartoccio

Con pomodorini cherry, asparagi, olive e capperi,
servito con smashed potatoes

Wolfsbarsch im Pergament gebacken

*Mit Kirschtomaten, Spargel, Oliven und Kapern, serviert
mit Kartoffelpüree*

39.-

Tomahawk Irlandese

Servito con patate fritte e verdure

Irischer Tomahawk

Serviert mit Pommes frites und Gemüse

120.-

Contorno extra

Zusätzliche beilage

5.-

*Per provenienza della nostre carni abbiamo la
brochure all'ingresso

*Für die Herkunft des Fleisches haben wir die
Broschüre am Eingang

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

Crudo

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

(Tomate, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und Parmesanspäne)

22.-

Diavola

(Pomodoro, mozzarella, salame piccante)

(Tomate, Mozzarella, scharfe Salami)

18.-

Semplice

(Pomodoro, mozzarella, pomodorini cherry, rucola e scaglie di grana)

(Tomaten, Mozzarella, Cherrytomaten, Rucola und Grana-Splitter)

20.-

Negromante

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

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

25.-

LE NOSTRE PIZZE UNSERE PIZZEN

Formaggi

(Mozzarella, Gorgonzola, Grana a scaglie, raclette)
(Mozzarella, Gorgonzola, Granaspäne, Raclette)

22.-

Calabrese

(Pomodoro, mozzarella, `nduja, cipolla di Tropea,
melanzana frita)

(Tomate, Mozzarella, `nuda, Tropea-zwiebel und
gebratene aubergine)

23.-

Asparagi

(Pomodoro, mozzarella e mascarpone, asparagi,
prosciutto crudo)

(Tomaten, Mozzarella und Mascarpone,
Spargel, Schinken)

25.-

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

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten bitte das
Servicepersonal informieren.

DESSERT NACHSPEISEN

Tiramisù Negromante
12.-

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

Torta del giorno fatta in casa
Hausgemachter Tageskuchen
10.-