



ANTIPASTI

CHF

Insalata verde 7.50
Grüner Salat



Insalata mista dal buffet 9.50
Gemischter Salat vom Büffet



Insalata Caprese con pomodoro e mozzarella fior di latte con olio d'oliva al basilico 13.50
Caprese-Salat mit Tomaten und Mozzarella an Olivenöl mit Basilikum



Verdure miste alla griglia con tomino tiepido 13.50
Gemischtes Gemüse vom Grill mit lauwarmem Tomino-Käse



Bruschette al pomodoro e rucola 12.50
Bruschette mit Tomaten und Rucola



Piatto di salumi ticinesi 22.50
Tessiner Teller

ZUPPE

CHF

Crema di pomodoro al basilico 8.50
Tomatencremesuppe mit Basilikum



Minestrone alla casalinga 9.50
Hausgemachte Gemüsesuppe



INSALATONE

CHF

Insalata con pollo grigliato con salsa balsamico 18.50

Grosser gemischter Salat mit Pouletbrust an Balsamicodressing mit Limetten-Vinaigrette

Insalata appetitosa 18.50

Insalate assortite con tonno cipolla e uovo all'olio d'oliva e aceto

Grosser gemischter Salat mit Thunfisch, Zwiebeln, Ei an Olivenöl und Essig

PASTE

CHF

Spaghetti carbonara con pancetta, rosso d'uovo e parmigiano 20.50

Spaghetti Carbonara mit Speck, Eigelb und Parmesan

Risotto allo zafferano e porcini 24.50

Safranrisotto mit Steinpilzen

Gnocchi al Gorgonzola 19.50

Gnocchi an Gorgonzolasauce

Leggenda/Legende:

 VEGAN

 VEGETARISCH





CARNE

CHF CHF
kl. Port. Port.

Tartara di manzo (CH) della casa servito con toast e burro 20.50 26.50
Hausgemachtes Rindstatar (CH) mit Toast und Butter

Tagliata di manzo (200 g/PY) su rucola con scaglie di grana e riduzione di balsamico servito con patate country 35.50
Tranchiertes Rindsentrecôte (200 g/PY) auf Rucola mit Granaspänen und Balsamicoreduktion serviert mit Country Potatoes

Cordon bleu di maiale „il Chiodo“ ripieno con prosciutto, Brie e formagella servito con patate fritte e verdure 32.50
Schweins-Cordon Bleu gefüllt mit Schinken, Brie- und Tessiner Formagella, dazu Pommes frites und Gemüse

Controfiletto d'agnello alle erbe Patate saltate e verdura 34.50
Lammrückenfilet an Kräutersauce dazu Bratkartoffeln und Gemüse

CONTORNI

A scelta con patatine fritte o patate country
Beilage nach Wahl mit Pommes frites oder Country Potatoes

SPECIALITÀ TICINESI

CHF
Port.

Ossobuco di vitello gremolata (280 g CH) con risotto allo zafferano 35.00
Kalbshaxe (280 g CH) Gremolata mit Safranrisotto

Saltimbocca di pollo alla romana con prosciutto crudo e salvia con risotto allo zafferano 27.50
Kalbs-Luganighetta-Zopfform mit Ingwer (200 g CH) dazu Safranrisotto

Brasato al Merlot con polenta abbrustolita e verdure 29.50
Rindsschmorbraten an Merlotsauce mit gebratener Polenta und Gemüse

PESCE

CHF
CHF

Filetti di pesce persico (200 g) alle mandorle con riso e verdure 30.50
Eglifilets mit Mandeln dazu Salzkartoffeln und Gemüse

Filetto di luccio-perca al vino bianco con riso e verdura grigliata 27.50
Zanderfilets an Weissweinsauce dazu Trockenreis und Gemüse





HAMBURGER

CHF

IL CLASSICO

24.50

Hamburger classico di manzo (160 g)
con cipolle, pomodoro, cetrioli, pancetta,
insalata eisberg e salsa cocktail
nel panino classico
Klassischer Hamburger mit Rindfleisch (160 g),
Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Speck, Eisbergsalat
und Cocktailsauce

IL VEGETARIANO

 21.50

Hamburger di legumi con cipolle,
pomodoro, cetrioli, rucola e salsa tartare
nel panino nostrano al rabarbaro
Hamburger mit Gemüse, Zwiebeln,
Tomaten, Gurken, Rucola und
Tartarsauce in unserem Rhabarberbrötchen

IL CLASSICO DOPPIO

28.50

Hamburger classico di manzo (2x120 g)
con cipolle, pomodoro, cetrioli, pancetta,
insalata e salsa cocktail nel panino classico
Klassischer doppel Hamburger mit Rindfleisch
(2x120 g), Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Speck, Salat
und Cocktailsauce

IL PESCATORE

25.50

Hamburger con scaloppine di lucciopeca
alla piastra con insalata pomodoro e
ratatouille con salsa cocktail
nel panino nostrano al rabarbaro
Hamburger mit Zanderfilets mit Tomatensalat
und Ratatouille an Cocktailsauce im
Rhabarberbrötchen

IL CHIODO

26.50

Hamburger di manzo ticinese (160 g)
con Brie, pancetta, zucchine, cipolla
rossa, e uovo con salsa cocktail nel
panino classico
Hamburger mit tessiner Rindfleisch (160 g),
Brie, Speck, Zucchetti, rote Zwiebeln, Ei und
Cocktailsauce

CHF





La ricetta della Pinsa risale all'antica Roma. Si dice che la Pinsa è più digeribile ed il suo impasto contiene un minor numero di carboidrati rispetto alla pizza di fama mondiale

Die Pinsa stammt aus einem altrömischen Rezept. Man sagt, dass sie leichter verdaulich sei als die altbewährte Pizza. Zudem weist sie einen tieferen Gehalt an Kohlenhydraten auf.

PINSA

CHF

CHF

AL ROSMARINO
mit Rosmarin

Bianca 8.50

MISS FITNESS

19.50

con mozzarella, pomodoro,
melanzane e zucchine alla griglia,
rucola e scaglie di grana

mit Mozzarella, Tomaten, grillierte Aubergine und
Zucchini, Rucola und Granaspänen

CAPRESE

Bianca 16.50

con pomodoro fresco, mozzarella
fior di latte e olio al basilico
mit frischen Tomaten, Mozzarella und
Basilikumöl

STAGIONALE

18.50

con mozzarella, pomodoro, prosciutto,
funghi porcini, carciofi e cipolla rossa

mit Mozzarella, Tomaten, Schinken, Steinpilzen,
Artischocken und roten Zwiebeln

AL CRUDO

Bianca 19.50

Prosciutto crudo ticinese e mozzarella
mit Tessiner Rohschinken und Mozzarella

MISS ITALIA

Bianca 26.50

con mozzarella, rucola,
prosciutto crudo, pomodorini,
ciglie di mozzarella e olio tartufato
mit Mozzarella, Rucola, Rohschinken,
Cherrytomaten, Mozzarellaperlen und Trüffelöl

MONTANARA

21.00

con mozzarella, pomodoro, speck e Brie
mit Mozzarella, Tomaten, Speck und Brie Käse

CLASSICA

15.50

con mozzarella, pomodoro, prosciutto e funghi
mit Mozzarella, Tomaten, Schinken und Pilzen

4 FORMAGGI

19.50

con mozzarella, pomodoro, Brie,
Gorgonzola e scaglie di grana
mit Mozzarella, Tomaten, Brie Käse,
Gorgonzola und Granaspänen

TONNO

16.50

con mozzarella, pomodoro, tonno e cipolla
mit Mozzarella, Tomaten, Thunfisch und Zwiebeln

LITTLE ITALY

24.00

con mozzarella, pomodoro,
prosciutto crudo e scaglie di grana
mit Mozzarella, Tomaten,
Rohschinken und Granaspänen

POLLAIO

16.50

con mozzarella, pomodoro,
sminuzzato di pollo, mais e olive
mit Mozzarella, Tomaten,
Pouletgeschnetzeltem, Mais und Oliven

PICCANTE

21.00

con mozzarella, pomodoro,
salame piccante, olive nere e carciofi
mit Mozzarella, Tomaten, scharfer Salami,
schwarzen Oliven und Artischocken

ORTOLANA

17.50

con mozzarella, pomodoro,
melanzane e zucchine alla griglia,
carciofi, cipolla e olive
mit Mozzarella, Tomaten,
grillierten Auberginen und Zucchini,
Artischocken, Zwiebeln und Oliven

IL CHIODO

19.00

con mozzarella, pomodoro, prosciutto cotto,
salame piccante e gorgonzola
mit Mozzarella, Tomaten, Schinken,
scharfer Salami und Gorgonzola

