





- 

 Tartare di manzo (CH) con toast e burrini
 Rindstatar mit Toast und Butter


 Tartare de bœuf avec toast et beurre

Small Klein <i>Petit</i>	70 g	23.50
Medium Mittel <i>Moyen</i>	140 g	29.50
Big Gross <i>Grand</i>	210 g	35.00

- 
 Carpaccio di manzo (CH) con rucola, scaglie di formaggio nostrano di Blenio 120g 26.00
 Rindscarpaccio mit Rucola, regionalen Käsestücken Val di Blenio
 Carpaccio de bœuf avec roquette, flocons de fromage local,

- 
 Affettato Ticinese (CH) 27.00
 Salumi regionali, prosciutto crudo, salame, salame, coppa, pancetta, e formaggio d'Alpe.
 Tessiner Platte
 Regionale Wurstwaren, Rohschinken, Salami, Salametto, Coppa, Speck und Käse aus den Alpen. roher Schinken, lokale Salami, Salametti, Coppa, Speck, Alpkäse
 Plateau tessinois
 Charcuterie régionale, jambon cru, salami, salametto, coppa, bacon et fromage des Alpes.



Insalata in foglie		7.00
Blattsalat		
<i>Salade verte</i>		
Insalata mista		
Gemischter Salat	piccola	10.00
<i>Salade m�el�ee</i>	grande	18.50
 Supplemento o tonno o mozzarella		3.50
 <i>Mozzarella-Thunfisch-Erg�anzung</i>		
 <i>Suppl�ement thon mozzarella</i>		
Fondina "Al Giardinetto"		24.50
Insalata mista con bocconcini di pollo (l) , crostini di pane alle erbe e grissini		
<i>Gemischter Salat mit Chicken Nuggets (l), Kr�utercrotons und Grissini</i>		
<i>Assiette creuse Al Giardinetto</i>		
<i>Salade mixte avec nuggets de poulet (l), cro�tons aux herbes et gressins</i>		



	al pomodoro mit Tomatensauce <i>à la sauce de tomate</i>	17.00	
	alla bolognese bolognese <i>bolognaise</i>	20.00	
	aglio, olio, peperoncino aglio olio peperoncino <i>ail, huile et piment</i>	16.50	
		alla carbonara alla carbonara <i>aux carbonaras</i>	20.00
		Gorgonzola Gorgonzola <i>Gorgonzola</i>	20.00
	Risotto al Merlot con salsiccia nostrana ticinese e formagella di Nante Merlot-Risotto mit Tessiner Wurst und Nante-Käse <i>Risotto au merlot et saucisse tessinoise et fromage de Nante</i>	22.00	
Minestrone Ticinese		piccola 8.00 grande 12.00	
Gemüsebrühe Warm mit einem Basilikumduft <i>Soupe aux légumes</i> <i>Réchauffer avec un parfum de basilic</i>			



I secondi piatti

	Pettodi pollo(IT)alle erbe aromatiche con patate country e verdura mista Kräuter (IT) Hähnchenbrust mit Country Potatoes und gemischten Gemüse <i>Poitrine de poulet aux herbes (IT) avec pommes de terre de campagne e légumes mélangés</i>	200g	29.00
🍴	Paillard di vitello (CH) alla griglia con patate country, verdure miste e burro caffè de Paris Kalbspaillard (CH) mit Country Potatoes, gemischten Gemüse und Café de Paris Butter <i>Paillard de veau (CH) aux pommes de terre du pays, mélange de légumes et beurre café de Paris</i>	150g	38.00
🍴	Sminuzzato di vitello (CH) con salsa ai funghi porcini e rösti di patate Kalbshackfleisch (CH) mit Steinpilzsauce und Kartoffelrösti <i>Émincé de veau (CH) avec sauce aux cèpes et rösti de pommes de terre</i>	150g	38.00
🌾 🍴	Orecchia di elefante di maiale (CH) con patate fritte Schweineschnitzel mit Pommes frites <i>Oreille d'éléphant de porc pané avec pommes frites</i>	200g	31.00
🌾 🍴	Cordon Blue di maiale (CH) prosciutto cotto, Gruyere, patate fritte e verdura miste Pork Cordon Bleu (CH) Kochschinken, Greyerzer, Pommes frites und gemischtes Gemüse <i>Porc Cordon Bleu (CH) jambon cuit, Gruyère, frites et mélange de légumes</i>	220g	35.00




















Filetto di manzo (CH)/ Rindsfilet/ <i>Filet de bœuf</i>	200g	45.00
Entrecote di manzo (CH)/Entrecôte vom Rind/file <i>Entrecôte de boeuf</i>	220g	43.00
Filetto di struzzo (ZA)Straußenfilet / <i>Filet d'autruche</i>	200g	38.00
con patate country e verdura mista/ mit Country Potatoes und gemischten Gemüse/ <i>avec country potatoes et mélange de légumes</i>		



🐟 Filetto di orata (GR) al sale affumicato e rosmarino con riso bianco e verdure miste	220g	30.00
Doradefilet (GR) mit Rauchsatz und Rosmarin mit weißem Reis <i>Filet de daurade (GR) au sel fumé et romarin accompagné de riz blanc</i>		











 	<p>Margherita Pomodoro e mozzarella Tomaten und Mozzarella <i>Tomate et mozzarella</i></p>	16.00
 	<p>Prosciutto Pomodoro, mozzarella e prosciutto Tomaten, Mozzarella und Schinken <i>Tomate, mozzarella et jambon</i></p>	18.00
 	<p>Prosciutto e funghi Pomodoro, mozzarella, prosciutto e funghi Tomaten, Mozzarella, Schinken und Champignons <i>Tomate,, mozzarella, jambon et champignons</i></p>	19.00
 	<p>Tonno e cipolle  Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolle Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln <i>Tomate, mozzarella, thon et oignons</i></p>	20.00
 	<p>Diavola Pomodoro, mozzarella, salame piccante e peperoncino Tomaten, Mozzarella, scharfer Salami und Chili <i>Tomate, mozzarella, salami piquant et piments</i></p>	18.00
 	<p>Padrino Pomodoro, Mozzarella, prosciutto, gorgonzola Tomaten, Mozzarella, Schinken, Gorgonzola <i>Tomate, Mozzarella, jambon, Gorgonzola</i></p>	19.00
 	<p>4 Stagioni Pomodoro, Mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, peperoni Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken, Paprika <i>Tomate, Mozzarella, jambon, champignons, artichauts, poivrons</i></p>	20.00
 	<p>Vegetariana Pomodoro, Mozzarella, peperoni, melanzane, zucchine, spinaci Tomaten, Mozzarella, Paprika, Aubergine, Zucchini, Spinat <i>Tomate, Mozzarella, poivrons, aubergines, courgettes, épinards</i></p>	21.00

 	Italia Pomodoro, Mozzarella, mascarpone, rucola Tomaten, Mozzarella, Macarpone, Rucola <i>Tomate, Mozzarella, mascarpone, roquette</i>	19.00
 	Napoli Pomodoro, Mozzarella, acciughe, olive Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Oliven <i>Tomate, Mozzarella, anchois, olives</i>	17.00
 	Calzone Pomodoro, Mozzarella, prosciutto, funghi, uovo Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Ei <i>Tomate, Mozzarella, jambon, champignons, oeuf</i>	20.00
 	4 Formaggi Pomodoro, Mozzarella, misto di formaggi Tomaten, Mozzarella, verschiedene Käsesorten <i>Tomate, Mozzarella, fromage mélangé</i>	19.00
 	Ticinese Pomodoro, Mozzarella, Luganighetta, formagella Tomaten, Mozzarella, Luganighetta, Formagella <i>Tomate, Mozzarella, Luganighetta, Formagella</i>	20.00
 	Carpaccio Pomodoro, Mozzarella, carpaccio di manzo, rucola, grana Tomaten, Mozzarella, Rindscarpaccio, Rucola, Grana <i>Tomate, Mozzarella, carpaccio de boeuf, roquette, grana</i>	22.00
 	Enjoy Pomodoro, Mozzarella, porcini, gorgonzola, bresaola Tomaten, Mozzarella, Pilze, Gorgonzola, Bresaola <i>Tomate, Mozzarella, champignons, Gorgonzola, Bresaola</i>	24.00
	Manca un ingrediente?	
	- Mascarpone/ Mascarpone/ <i>mascarpone</i>	3.00
	- Rucola/ Rucola/ <i>roquette</i>	3.00
	- Prosciutto crudo/ Rohschinken/ <i>jambon cru</i>	5.00
	- Salame/ Salami/ <i>salami</i>	3.00
	- Porcini/ Pilze/ <i>chamignon</i>	4.00
	Pizza senza glutine / glutenfreie Pizza / pizza sans gluten	+4.50
	Pizza integrale / Vollkorn / complet	+3.50



Dessert fatti in casa

		Tiramisù «al Giardinetto»	10.00
		Tiramisù «al Giardinetto»	
		<i>Tiramisù «al Giardinetto»</i>	
		Tortino al cioccolato (13 minuti)	13.00
		Con cuore fondente e pallina di gelato alla vaniglia	
		Schokoladenkuchen (13 Minuten)	
		<i>Gâteau au chocolat (13 minutes)</i>	
		Crostata di mele	8.00
		Apfelkuchen	
		<i>Tarte aux pommes</i>	
		Crema caramel senza lattosio	9.00
		Laktosefreie Karamellcreme	
		<i>Crème caramel sans lactose</i>	

 Glutine/Gluten/Gluten

 con pesce/mitFisch/avec poisson

 lattosio / mit Milch / avec lactose

 vegan / vegan / végan





 conuovo/mitEier/avec desoeufs

Origine di carne e pesce / Fleisch- und Fischherkunft / Origine viande et poisson:

Manzo/Rind/bœuf:	CH, UE, PY, UY, AU	Salame/Salami/salami:	CH, UE
Vitello/Kalb/veau:	CH	Cavallo/Pferd/cheval:	USA, CA, AR
Pollo/Poulet/poulet:	CH, UE	Capriolo/Reh/chevreuil:	UE
Maiale/Schwein/porc:	CH, UE	Cinghiale/Wildschwein/sanglier:	UE
Prosciutto crudo/ Rohschinken/jambon cru:	CH	Cervo/Hirsch/cerf:	UE, NZ
Prosciutto di Parma/ Parmaschinken/jambon de Parme:	IT	Chicken Nuggets:	BR, AR
Prosciutto cotto/ Gekochter Schinken/jambon cuit:	CH	Branzino/Seewolf/bar:	GR
		Gamberoni/Riesenkrevetten/ gambas géantes:	AR, EC, VN
		Gamberetti/Garnelen/crevettes:	CA






Selvaggina Antipasti

- | | | |
|---|---|-------|
|  | Terrina di capriolo (BE) con castagne caramellate, noci, pan brioche, burro d'Alpe e maionese al ribes | 24.00 |
|  | Hirschterrine (BE) mit karamellisierten Kastanien, Walnüssen, Briochebrot, Alpenbutter und Johannisbeer-Mayonnaise
<i>Terrine de chevreuil (BE) aux marrons caramélisés, noix, pain brioché, beurre d'alpage et mayonnaise aux groseilles</i> | |
|  | Tartare di cervo (AT), olio d'oliva, sale, pepe maggia, scaglie di formaggio dell'alpe e marmellata di ribes
Hirschtatar (AT), Olivenöl, Salz, Pfeffer, Alpkäseflocken und Johannisbeermarmelade
<i>Tartare de cerf (AT), huile d'olive, sel, poivre, copeaux de fromage d'alpage et confiture de groseille</i> | 26.00 |
|  | Carpaccio di cervo (AT) al cartoccio con funghi porcini, castagne, formagella del Nante e rosmarino
Hirschcarpaccio (AT) überbacken mit Steinpilzen, Kastanien, Nante-Käse und Rosmarin
<i>Carpaccio de chevreuil (AT) au four aux cèpes, châtaignes, Nante et romarin</i> | 26.00 |








Selvaggina Primi Piatti




- | | | |
|---|--|------------------------------|
|  | Risotto ai mirtilli con castagne e formaggino fresco di capra
Heidelbeerrisotto mit Kastanien und Ziegenfrischkäse
<i>Risotto aux myrtilles, châtaignes et chèvre frais</i> | 21.00 |
|  | Tagliatelle di castagne ai funghi porcini trifolati
Kastanien-Tagliatelle mit sautierten Steinpilzen
<i>Tagliatelles de châtaignes aux cèpes sautés</i> | 23.00 |
|  | Crema di zucca con amaretti
Kürbiscreme mit Makronen
<i>Crème de potiron aux macarons</i> | Piccolo 9.00
Grande 15.00 |



Selvaggina Secondi Piatti

- | | | | |
|---|---|--|-------|
|  | <p>Salmi di cervo (AT) "Giardinetto" con spätzli, mela, crostini di pane, champignons, cipolline e pancetta
 <i>Hirschpfeffer (AT) "Giardinetto" mit Spätzli, Apfel, Croutons, Champignons, Frühlingzwiebeln und Pancetta</i>
 <i>Civet de cerf (AT) "Giardinetto" avec spaetzli, pomme, croûtons, champignons, cébettes et pancetta</i></p> | 32.00 | |
|  | <p>Scaloppina di capriolo (AT) con funghi porcini alla panna, purea di zucca, cavolo rosso, mela e castagne
 <i>Hirschschnitzel (AT) mit Steinpilzen in Sahne, Kürbispüree, Rotkohl, Apfel und Maronen</i>
 <i>Escalope de chevreuil (AT) aux cèpes à la crème, purée de potiron, chou rouge, pomme et marrons</i></p> | 39.00 | |
|  | <p>Costolette di cinghiale al pepe verde con spätzli, pera e cavolo rosso
 <i>Wildschweinkoteletts mit grünem Pfeffer mit Spätzli, Birne und Rotkohl</i>
 <i>Escalopes de sanglier au poivre vert avec spätzli, poire et chou rouge</i></p> | 31.00 | |
|  |  | <p>Pizza al prosciutto di cinghiale
 Pomodoro, mozzarella, formaggella del Nante
 <i>Pizza vom Wildschweinschinken</i>
 <i>Tomaten, Mozzarella, Nante-Käse</i>
 <i>Pizza au jambon de sanglier</i>
 <i>Tomate, mozzarella, fromage Nante</i></p> | 25.00 |



- | | | |
|---|--|-------|
|  | Vermicelles con panna
Vermicelles mit Rahm
<i>Vermicelles à la crème</i> | 9.00 |
|  | Coppa nesselrode
Vermicelles con panna, meringa e gelato vaniglia
Nesselrode Tasse
Vermicelles mit Sahne, Baiser und Vanilleeis
<i>Coupe Nesselrode</i>
<i>Vermicelles à la crème, meringue et glace vanille</i> | 12.00 |
|  | Semifreddo alle castagne con meringa e frutti di bosco | 11.50 |
|  | Kastanienparfait mit Baiser und Beeren
<i>Parfait aux marrons avec meringue et baies</i> | |