

Le nostre proposte

Der Chef empfiehlt

allergeni

Prosciutto crudo Pioradoro stagionato 16 mesi con melone alla menta <i>Pioradoro Rohschinken, 16 Monate luftgetrocknet, mit Melone an Minze</i>	20.-	
Polpo scottato con crema di melanzane dressing al basilico e pomodoro secco <i>Gebratener Tintenfisch mit Auberginen Püree an Basilikum Dressing mit getrockneten Tomaten</i>	22.-	4
Tartar di tonno rosso condito al limone e zenzero con avocado <i>Tartar von rotem Thunfisch an Zitrone und Ingwer mit Avocado</i>	22.-	4,1
Garganelli di grano duro con gallinacci e linguine di petto d'anatra affumicato <i>Hartweizen Garganelli mit Pfifferlingen und Linguine geräucherter Entenbrust</i>	20.00	1,3,7
Risotto carnaroli agli asparagi mantecato al burro d'Alpe e robiolino  <i>Cremiger Carnaroli Risotto mit Spargel an Alpenbutter und Robiolino Käse</i>	22.00	7
Dorso di salmone Scozia in guazzetto di cereali e pomodorini <i>Schottischer Lachs Rücken an Getreide Brühe mit Sherry Tomaten</i>	34.00	1,4
Tagliata di Ribeye di manzo al burro speziato e spinacino novello 200 g. <i>Ribeye Rinds Tagliata, rosa gebratener Rinderrücken, Würztbutter und Babyspinat</i>	45.00	7

Vegetariano / Vegetarisch 

Vegano / Vegan  

Tutti i nostri prezzi sono espressi in CHF e sono compresi di IVA all'7,7%

Antipasti

		allergeni
Carpaccio di barbabietola rossa, finocchi e carote, granella di pistacchio  	15.00	8
<i>Carpaccio von roten Beten, Fenchel, Karotten und Pistazien</i>		
Mozzarella di bufala con pomodoro, rucola basilico 	16.00	7
<i>Büffel Mozzarella mit Tomaten, zarte Rauke</i>		
Salmone affumicato a freddo in forno a legna, spuma di rafano, pane tostato	20.00	1,4,7
<i>Lachs kalt geräuchert, Meerrettich Mousse, geröstetes Brot</i>		
Misticanza con code di gamberi, ananas, anacardi e arancia	18.00	2,8
<i>Salatwiese mit Garnelen, Ananas, Cashew Nüsse und Orangen</i>		
Bresaola della Valtellina con scaglie di grana Padano e rucola	20.00	7
<i>Bresaola aus dem Valtellina mit Grana Padano Käse Flocken und Rauke</i>		
Lardo condito al miele ticinese e pepe aromatizzato della Maggia	16.00	
<i>Lardo an Tessiner Honig und Pfeffer aus dem Maggia Tal</i>		

Insalate

Insalata a foglie  	7.00	
<i>Blattsalat</i>		
Insalata mista  	9.00	
<i>Gemischter Salat</i>		
Insalata stagionale San Michele  	13.00	8
<i>Saison Salat San Michele</i>		

Tutti i nostri prezzi sono espressi in CHF e sono compresi di IVA all'7,7%

Primi piatti

allergeni

Minestrone di verdura alla ticinese  <i>Gemüsesuppe auf Tessiner Art</i>	11.00	9
Crema di pomodoro con robiolino e crostini  <i>Tomaten Creme mit Robiolino Käse und Crostini</i>	13.00	1,7
Gnocchetti di patate in salsa alla crema, gorgonzola e granella di noci  <i>Kartoffel Gnocchetti an Gorgonzola Sauce und Walnüsse</i>	18.00	1,7,8
Taglioline al nero di seppia con scampetti, pomodorini e crema di basilico <i>Hartweizen Tagliolini an schwarzer Tintenfisch Tinte mit Garnelen, Cherry Tomaten und Basilikum Creme</i>	23.00	1,2
Ravioli fatti in casa ripieni alle melanzane e scamorza al burro e salvia  <i>Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Auberginen und Scarmorza Käse an Butter und Salbei</i>	20.00	1,7
Spaghetti di semola trafilati al bronzo in salsa allo scoglio <i>Spaghetti aus Hartweizen Griess mit Meeres Früchten</i>	25.00	1,2,4,
Risotto carnaroli con zucchine stufate, taleggio e pere  <i>Risotto Carnaroli mit geschmorten Zucchini, Taleggio Käse und Birne</i>	20.00	7

Vegetariano / Vegetarisch 

Vegano / Vegan  

Tutti i nostri prezzi sono espressi in CHF e sono compresi di IVA all'7,7%

Pesce

Dorso di spigola poché gratinata alle erbette <i>Gratinierter Wolfsbarsch Rücken an Kräutern</i>	32.00	allergeni 1,4,7
Lucioperca scottato alla piastra con purea di patate viola profumata al timo <i>Gegrillter Zander mit Püree aus lila Kartoffeln an Thymian</i>	35.00	4,7
Filettini di pesce persico al burro e salvia con risotto alla parmigiana <i>Egli Filet an Butter und Salbei mit Parmesan Risotto</i>	32.00	1,4,7

Carne

Suprema di pollo impanata cotta nel burro chiarificato <i>Panierte Hühnerbrust in geklärter Butter gegart</i>	28.00	allergeni 1,3,7
Fegato di vitello alla veneziana con riso parboiled <i>Kalbsleber auf venezianische Art mit Parboiled Reis</i>	31.00	1,7
Lombatina d'agnello arrosto salsa al vino bianco e senape di Pommery <i>Gebratenes Lammfilet an Weißweinsauce und Pommery Senf</i>	35.00	1,10
Saltimbocca San Michele con risotto alla parmigiana <i>Saltimbocca San Michele mit Parmesan Risotto</i>	32.00	1,7
Filetto di manzo salsa al pepe nero aromatizzato della Maggia <i>Rinderfilet an Sauce, gewürzt mit schwarzem Pfeffer aus dem Maggia Tal</i>	180 g. 38.00	
Tartare di manzo alla moda dello Chef <i>Rindertartar nach Art des Chefs</i>	180 g. 36.00	

Tutti i nostri prezzi sono espressi in CHF e sono compresi di IVA all'7,7%

Specialità alla Dino

“Cordon bleu alla Dino”

Appuntamento con un’indimenticabile tradizione gastronomica,
che ha deliziato più di tre generazioni di ticinesi.
Questa specialità inimitabile rischiava di andare persa con la chiusura del locale di Bioggio.
Per salvarla, dapprima abbiamo ospitato presso il Ristorante San Michele.

Dino il suo creatore

Una volta ritiratosi ha voluto farci dono dei segreti della sua ricetta.
Gustare presso di noi l’unico autentico Cordon bleu alla Dino,
è come gettare un ponte tra presente e passato e rinnovare un intenso piacere per il palato.
Non mancate di riscoprire i sapori di un piatto che vi ha accompagnato negli anni,
e se per caso non lo conoscevate, di comprendere le ragioni del suo successo.

Cordon bleu alla Dino. Un piacere che non tramonterà mai.

„Cordon bleu alla Dino“

Eine unvergessliche kulinarische Tradition, die seit mehr als drei Generationen Tessiner begeistert.

		allergeni
Cordon bleu piccolo patate nostrane e verdure di stagione	32.00	1,3,7
<i>Kleines Cordon bleu, lokale Kartoffeln und zartes Saison Gemüse</i>		
Cordon bleu grande patate nostrane e verdure di stagione	42.00	1,3,7
<i>Grosses Cordon bleu, lokale Kartoffeln und zartes Saison Gemüse</i>		

Provenienza carni / Herkunft Fleisch

Agnello	N. Zelanda
Maiale	Svizzera
Manzo	Svizzera
Vitello	Svizzera
Anatra	Francia
Pollo	Svizzera
Salumeria	Svizzera/Italia

Provenienza del pesce / Herkunft Fisch

Branzino	Mediterraneo
Persico	Estonia, Russia
Gamberoni	Argentina, Vietnam
Scampi	Scozia
Salmone	Scozia, Norvegia
Lucioperca	Nord Europa
Cozze, vongole	Italia

Tutti i nostri prezzi sono espressi in CHF e sono compresi di IVA all’7,7%

Pizze

allergeni

Marinara	pomodoro, basilico, aglio   <i>Tomaten, Knoblauch, Basilikum</i>	13.00	1
Mediterranea	pomodoro, cipolla, aglio, olive, pomodorini ciliegia   <i>Tomaten, Zwiebel, Knoblauch, Cherry Tomaten</i>	14.00	1
Margherita	pomodoro, mozzarella, basilico  <i>Tomaten, Mozzarella, Basilikum</i>	14.00	1,7
Napoli	pomodoro, basilico, mozzarella, acciughe <i>Tomaten, Basilikum, Mozzarella, Sardellen</i>	15.00	1,7,4
Tricolore	pomodoro, mozzarella, pomodorini, rucola, bufala  <i>Tomaten, Mozzarella, Cherry Tomaten, Rauke, Büffel Mozzarella</i>	21.00	1,7
Romana	pomodoro, mozzarella, acciughe, olive nere, capperi <i>Tomaten, Mozzarella, Sardellen, schwarze Oliven, Kapern</i>	16.00	1,7,4
Ortolana	pomodoro, mozzarella, assortimento di verdure, parmigiano  <i>Tomaten, Mozzarella, verschiedenes Gemüse, Parmesan</i>	16.00	1,7
Prosciutto cotto	pomodoro, basilico, mozzarella, prosciutto cotto <i>Tomaten, Basilikum, Mozzarella, gekochter Schinken</i>	16.00	1,7
Prosciutto funghi	pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi <i>Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Pilze</i>	17.00	1,7
San Daniele	pomodoro, basilico, mozzarella, prosciutto crudo <i>Tomaten, Basilikum, Mozzarella, roher Schinken</i>	19.00	1,7
Crudo, mascarpone	pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, mascarpone <i>Tomaten, Mozzarella, roher Schinken, Mascarpone</i>	20.00	1,7
Quattro formaggi	pomodoro, mozzarella, fontina, gorgonzola, parmigiano  <i>Tomaten, Mozzarella, Fontina Käse, Gorgonzola, Parmesan</i>	16.00	1,7
Quattro stagioni	pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi, prosciutto cotto, olive <i>Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Pilze, gekochter Schinken, Oliven</i>	17.00	1,7
Capricciosa	pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi, prosciutto cotto, acciughe, olive <i>Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Pilze, Schinken, Sardellen, Oliven</i>	17.00	1,7,4
Tonno	pomodoro, mozzarella, tonno, basilico <i>Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Basilikum</i>	16.00	1,7,4

Tutti i nostri prezzi sono espressi in CHF e sono compresi di IVA all'7,7%

Pizze

			allergeni
Calzone farcito	pomodoro, mozzarella, carciofi, prosciutto cotto, funghi, acciughe <i>Tomaten, Mozzarella, Artischocken, gekochter Schinken, Pilze, Sardellen</i>	16.00	1,3,7
Gamberetti	pomodoro, rucola, gamberetti, olive, aglio, basilico <i>Tomaten, zarte Rauke, Garnelen, Oliven, Knoblauch, Basilikum</i>	19.00	1,7,2
Norma	pomodoro, mozzarella, melanzane, ricotta salata, basilico  <i>Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Ricotta Käse, Basilikum</i>	17.00	1,7
Trevisana	pomodoro, basilico, mozzarella, radicchio, taleggio,  <i>Tomaten, Basilikum, Mozzarella, Radicchio, Taleggio Käse</i>	17.00	1,7
Calabrese	pomodoro, basilico, mozzarella, salame piccante <i>Tomaten, Basilikum, Mozzarella, pikante Salami</i>	16.00	1,7
Contadina	pomodoro, mozzarella, luganighetta, rucola <i>Tomaten, Mozzarella, Luganighetta Wurst, Rauke</i>	17.00	1,7
Carpaccio	pomodoro, mozzarella, manzo, rucola, scaglie di grana <i>Tomaten, Mozzarella, Rindfleisch, Rauke, Grana Käse Flocken</i>	20.00	1,7
Sarda	pomodoro, mozzarella, asparagi, pecorino fresco  <i>Tomaten, Mozzarella, Spargel, frischer Pecorino Käse</i>	16.00	1,7
Allegra	pomodoro, mozzarella, würstel, patatine fritte <i>Tomaten, Mozzarella, Würstel, Pommes Frites</i>	17.00	1,7
Rustica	pomodoro, mozzarella, patate a fettine, parmigiano  <i>Tomaten, Mozzarella, Kartoffelscheiben, Parmesan</i>	16.00	1,7
Attila	pomodoro, mozzarella, manzo, funghi, aglio, basilico <i>Tomaten, Mozzarella, Rindfleisch, Pilze, Knoblauch, Basilikum</i>	19.00	1,7
Caprese	pomodoro ramato, mozzarella di bufala, olio al basilico <i>Tomaten, Büffel Mozzarella, Öl an Basilikum</i>	19.00	1,7
Pugliese	pomodoro, mozzarella, olive, cipolle, basilico <i>Tomaten, Mozzarella, Oliven, Zwiebel, Basilikum</i>	16.00	1,7
Lombarda	mozzarella, gorgonzola, mela, noci, basilico  <i>Mozzarella, Gorgonzola, Apfel, Walnüsse, Basilikum</i>	17.00	1,7
Valtellinese	mozzarella, rucola, bresaola, porcini sott'olio <i>Mozzarella, Rauke, Bresaola, in Öl eingelegte Steinpilze</i>	20.00	1,7

Tutti i nostri prezzi sono espressi in CHF e sono compresi di IVA all'7,7%

Pizze

Allergeni

Tirolese	pomodoro, mozzarella, funghi, cipolla, speck <i>Tomaten, Mozzarella, Pilze, Zwiebeln, Speck</i>	18.00	1,7
Salmone	pomodoro, crema di mascarpone, salmone, cipolla, capperi <i>Tomaten, Mascarpone Creme, Lachs, Zwiebeln, Kapern</i>	22.00	1,7
Hawaii	pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, ananas <i>Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Ananas</i>	17.00	1,7
Bismark	pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, uovo <i>Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Ei</i>	18.00	1,3,7
Tronchetto	pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, scaglie di grana <i>Tomaten, Mozzarella, roher Schinken, Rauke, Grana Käse Flocken</i>	21.00	1,7

Tutte le pizze si possono avere con impasto integrale o al carbone vegetale

Alle Pizzen können mit Vollkornteig oder an Pflanzkohle (Aktivkohle) hergestellt werden

Vegetariano / Vegetarisch 

Vegano / Vegan  

Supplementi / Zuschlag

Porcini sott'olio / Steinpilze in Öl eingelegt	6.00
Mozzarella di bufala / Büffel Mozzarella	4.00
Mascarpone / Mascarpone	2.00
Pomodorini / Frische Tomaten	2.00
Mozzarella / Mozzarella	2.00
Rucola / Rauke	2.00

Per le piccole pizze si effettua una riduzione di Fr. 3.00 sul prezzo iniziale.

Für kleine Pizzen werden CHF 3.00 auf o.g. Preise in Abzug gebracht.

Tutti i nostri prezzi sono espressi in CHF e sono compresi di IVA all'7,7%

Dolci tentazioni

Panna cotta ai frutti di bosco, granella di nocciola piemontese <i>Panna cotta mit Körner von Haselnüssen aus dem Piemont</i>	10.00	allergeni 7,8
Bavarese alle mandorle, salsa al toblerone <i>Bavarese Creme an Mandeln und Toblerone</i>	10.00	3,7, 8
Mousse al caffè bianco con salsa all'amaretto <i>Weißes Kaffee Mousse mit Amaretto Creme</i>	10.00	7, 8
Semifreddo al cioccolato Valrhona 70% salsa ai frutti della passione <i>Halbgefrorenes an Valrhona Schokolade 70 %, Sauce von Passionsfrüchten</i>	10.00	7, 8
Tiramisù alla crema di mascarpone e savoiardi <i>Tiramisù an Creme von Mascarpone mit Savoiardi</i>	10.00	1,7
Ananas fresco con sorbetto al limone Sicilia <i>Frische Ananas mit Sorbet an grünen Zitronen</i>	10.00	
Gelati e sorbetti <i>Eiscreme und Sorbets</i>	3.00	3,7,8

Allergeni

1 Cereali, Glutine / Glutenhaltiges Getreide	8 Frutta con guscio, Noci / Hartschalenobst, Nüsse
2 Crostacei / Krebstiere	9 Sedano / Sellerie
3 Uova / Eier	10 Senape / Senf
4 Pesce / Fische	11 Sesamo / Sesamsamen
5 Arachidi / Erdnüsse	12 Anidride solforosa, Schwefeldioxid, Sulfite
6 Soia / Sojabohnen	13 Lupini / Lupinen
7 Latte, Lattosio / Milch, Laktose	14 Molluschi / Weichtiere

Il personale di servizio è a vostra disposizione per ogni ulteriore informazione
Unser Service Personal steht Ihnen gerne für weitere Informationen zur Verfügung

Tutti i nostri prezzi sono espressi in CHF e sono compresi di IVA all'7,7%