

LE TAPAS

Arancini di riso	5.50
Polpettine di carne in salsa agrodolce	5.50
Tempura di verdure miste	4. -
Tempura di gamberi	5.50
<i>Sciatt</i> al grano saraceno	5.50
Onion rings	4. -
Bocconcini di pollo piccanti marinati allo zenzero	5.50

DA CONDIVIDERE

Degustazione tapas <i>con 7 tapas a scelta</i>	29.-
Salumi misti con sottaceti - min. 2 persone (porzione singola 22.-)	19.- a pers.

GLI ANTIPASTI

Tartare di manzo	20.-
Tartare di tonno marinato in salsa di soia con verdure croccanti	22.-
Baccalà mantecato con crostini di polenta	18. -
San Daniele con <i>sciatt</i> al grano saraceno	22.-
Polpo tiepido alla mediterranea	22. -
Burratina pugliese, bruschetta al burro e alici	22.-


LE ZUPPE

Minestrone rustico di verdure	9.50
Crema di zucchine con crostini	10.50
Zuppa di cipolle	11.50

LE INSALATONE

Mista <i>Insalata, pomodori, carote, mais</i>	12.50
Caprese <i>Pomodoro, mozzarella fiordilatte</i>	19.-
Mediterranea <i>Insalata, patate, polpo, pomodorini, olive, olio, limone</i>	22.50
Nizzarda <i>Insalata, patate, tonno, pomodori, fagiolini, olive, acciughe, uova sode</i>	22.50
Golosa <i>Insalata, pomodorini, petto di pollo grigliato, lollo rosso, scaglie di parmigiano, bacon croccante, dressing al balsamico</i>	22.50

LA PASTA FRESCA FATTA IN CASA

Spaghetti alla carbonara	18.-
Spaghetti alle vongole veraci	19.50
Torchietti all'arrabbiata 	18.-
Spaghetti cacio e pepe	18.-
Gnocchi di patate allo zafferano e gamberetti	20.-
Risotto allo zafferano e luganiga	20.-
Risotto ai porcini e mirtilli	21.50
I Ravioli dello Chef	19.50


LE SPECIALITÀ ALLA BRACE



100% carni svizzere

Disponibili solo alla sera

La Fiorentina (gr. 1000)	98.-
La Costata di manzo (gr. 500)	59.-
L' Entrecôte di manzo (gr. 250)	37.-
Il Galletto alla diavola	24.50
Le Puntine di maiale	34.-

 Possibilità di avere un contorno a scelta + 6 CHF

I BURGERS

- Il Barilotto Double Burger 29.50
Carne di manzo svizzera (gr. 240), bacon, pomodori, insalata, formaggio Edamer, cipolla rossa, salsa barbecue profumata al whisky
- The Beyond Burger 24.- 
Composto di proteine vegetali, pomodori, insalata, cipolle caramellate, salsa worchester, salsa cocktail, cetrioli sott'aceto, sale maldon
- Cheeseburger 24.-
Carne di manzo svizzera (gr. 140), cipolle caramellate, pomodori, insalata, formaggio Leventina, salsa alla senape e miele
- Luganiga Burger 24.-
Hamburger di luganiga ticinese (gr. 120), cipolle caramellate, pomodori, insalata, formaggella e senape in grani
- Vegan Burger  19.50
Hamburger di ceci, cipolle, melanzane, pomodori, insalata e maionese vegana



Tutti i nostri burgers sono serviti con pane fatto in casa e contorno a scelta tra patatine fritte ed onions rings

LO CHEF CONSIGLIA

- Racks d'agnello irlandese arrosto con verdure croccanti e salsa al sedano 39.-
- Medaglioni di manzo con cipolla alla brace e salsa al pepe verde 29.-
- Paillard di vitello con contorno 37.-
- Battuta di vitello alla milanese con contorno 39.-
- Baccalà alla Vicentina con polenta 23.-
- Tonno rosso al sesamo con taccole marinate 32.-
- Orata alla crema di zafferano su letto di verdure 30.-

Provenienza pesce: Spagna, Grecia, Estonia, Polonia, Scozia, Vietnam, Filippine, Oceano Pacifico

Provenienza carne: Svizzera (Agnello: Irlanda)

CONTORNI EXTRA

Patatine fritte / Patata Barilotto / Onion Rings	8.-
Verdure alla griglia / Verdure al vapore	
Spinaci al burro / Insalata verde / Insalata mista	

PER I PIÙ PICCOLI

Risotto allo zafferano	14.-
Torchietti al pomodoro o al ragù	14.-
Straccetti di pollo croccanti con patatine fritte	19.50
Scaloppina di vitello alla milanese con patatine fritte	24.-
Pizza baby (qualsiasi pizza a scelta)	
- CHF 2 sul prezzo al tavolo	

PIZZE



"Lievitazione per almeno 48h"

NOVITÀ! Prova l'impasto con farina ai 7 cereali... leggerissimo!

LE BIANCHE

	Al tavolo	Take-away
Luganese <i>Cipolle, luganiga, mozzarella</i>	19.-	15.-
Braccio di ferro <i>Ricotta, spinaci, parmigiano, mozzarella</i>	19.-	15.-
Raclette <i>Raclette AOP du Valais, mozzarella, patate novelle, paprika, cetriolini sottaceto</i>	19.-	15.-
4 Formaggi <i>Formaggi</i>	19.-	15.-
Ai porcini <i>Mozzarella, funghi porcini trifolati</i>	19.-	15.-

LE FOCACCE

	Al tavolo	Take-away
Focaccia al S. Daniele <i>Prosciutto crudo S. Daniele</i>	19.-	15.-
Focaccia alla caprese <i>Mozzarella, pomodoro cherry, basilico</i>	19.-	15.-

LE CLASSICHE

Al tavolo Take-away



Margherita	16.-	12.-
<i>Pomodoro, mozzarella, basilico</i>		
4 Stagioni	19.-	15.-
<i>Pomodoro, mozzarella, carciofi, prosciutto cotto, funghi</i>		
Capricciosa	19.-	15.-
<i>Pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto, carciofi, olive, capperi</i>		
Diavola	19.-	15.-
<i>Pomodoro, mozzarella, salame piccante, olive nere</i>		
S. Daniele	22.-	18.-
<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo S. Daniele</i>		
Pescatore	19.-	15.-
<i>Pomodoro, frutti di mare</i>		
Atomica	19.-	15.-
<i>Pomodoro, mozzarella, uovo, peperoncino, funghi</i>		
Siciliana 	16.-	12.-
<i>Pomodoro, aglio, capperi</i>		
Napoletana	16.-	12.-
<i>Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano</i>		
Pugliese	16.-	12.-
<i>Pomodoro, mozzarella, cipolle, origano, olive</i>		
Al prosciutto	19.-	15.-
<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto</i>		
Vegetariana	16.-	12.-
<i>Pomodoro, mozzarella, verdure alla griglia, basilico</i>		
Ai funghi	16.-	12.-
<i>Pomodoro, mozzarella, funghi</i>		

LE SPECIALI

Al tavolo Take-away

Calzone Liscio Pomodoro, prosciutto cotto, mozzarella	19.-	15.-
Calzone farcito Pomodoro, mozzarella, salame piccante, scamorza affumicata e cipolle caramellate	19.-	15.-
Engadinese Pomodoro, mozzarella, bratwurst, funghi	16.-	12.-
Burrata Pomodoro, burratina, San Daniele, pomodorini cherry, rucola	24.-	20.-
Bufalina Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico	19.-	15.-
Buongustaio Una pizza con due scelte dalla carta	20.-	15.-

I DOLCI

Tiramisù tradizionale	8.-
Panna cotta con salsa alle fragole	8.-
Crème brûlée	8.-
Semifreddo al croccantino e salsa al gianduia	9.50
Tortino tiepido al cioccolato fondente e gelato pralinato al pistacchio	9.50
Macedonia di frutta fresca 	9.50
Gelati della casa a scelta	3.- (a pallina)
Sorbetti del giorno 	5.50
Sorbetto corretto	9.50

CAFFÈ E TÈ

Caffè espresso	2.80
Caffè decaffeinato/orzo	3.-
Caffè americano	3.50
Cappuccino	4.-
Caffè corretto	5.-
Caffè viennese (con panna)	6.-
Tè, infusi diversi	4.-
Latte, cioccolata, Ovomaltina	4.-

LE BEVANDE

Acqua minerale gasata o naturale	50 cl	4.-
Acqua minerale gasata o naturale	100 cl	7.-
Coca Cola/Coca Cola zero/Chinotto/Aranciata		4.-
Rivella blu e rossa		4.-
Schweppes tonic/Bitter lemon/Ginger ale		4.-
Tè freddo al limone e alla pesca	3 dl	4.-
	5 dl	5.-
Succhi di frutta diversi		4.-
Gazzosa limone/mandarino		4.-
Spremuta fresca	2 dl	5.-

LE BIRRE

Birra Feldschlösschen spinata, CH	3 dl	4.50
	5 dl	6.50
Birra Guinness, IRL (lattina 44cl)		8.-
Birra Calanda, CH (bott. 33cl)		5.-
Birra Menabrea Bionda/Ambrata, IT (bott. 33cl)		5.-
Birra Nastro Azzurro, IT (bott. 33cl)		5.-
Birra Heineken, NL (bott. 33cl)		5.-
Birra Corona, MEX (bott. 35cl)		5.-
Birra Budweiser, CZ (bott. 33cl)		5.-
Birra Schlossgold analcolica, CH (bott. 33cl)		5.-