

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

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

Disponibile 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

LO CHEF CONSIGLIA

Il Barilotto Big Burger	22.50
<i>Carne di manzo svizzera, pomodori, insalata, salsa rosa</i>	
Cheeseburger	24.-
<i>Carne di manzo svizzera, cipolle caramellate, pomodori, insalata, formaggio Leventina e salsa alla senape e miele</i>	
Luganiga Burger	24.-
<i>Hamburger di luganiga ticinese, cipolle caramellate, pomodori, insalata, formaggella e senape in grani</i>	
Vegan Burger 	19.50
<i>Hamburger di ceci, cipolle, melanzane, pomodori, insalata e maionese vegana</i>	



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

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.-

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.-

LE PIZZE



"Lievitazione per almeno 48h"

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

Al tavolo Take-away

Calzone Liscio	19.-	15.-
<i>Pomodoro, prosciutto cotto, mozzarella</i>		
Calzone farcito	19.-	15.-
<i>Pomodoro, mozzarella, salame piccante, scamorza affumicata e cipolle caramellate</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>		

Burrata	24.-	20.-
<i>Pomodoro, burratina, San Daniele, pomodorini cherry e rucola</i>		
Bufalina	19.-	15.-
<i>Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico</i>		
Margherita	16.-	12.-
<i>Pomodoro, mozzarella, basilico</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>		
Engadinese	16.-	12.-
<i>Pomodoro, mozzarella, bratwurst, funghi</i>		
Ai funghi	16.-	12.-
<i>Pomodoro, mozzarella, funghi</i>		
Buongustaio	20.-	15.-
<i>Una pizza con due scelte dalla carta</i>		

LE PIZZE BIANCHE

Al tavolo Take-away

Luganese

19.- 15.-

Cipolle, luganiga, mozzarella

Braccio di ferro

19.- 15.-

Ricotta, spinaci, parmigiano, mozzarella

Raclette

19.- 15.-

Raclette AOP du Valais, mozzarella, patate novelle, paprika, cetriolini sottaceto

4 Formaggi

19.- 15.-

Formaggi

Ai porcini

19.- 15.-

Mozzarella, funghi porcini trifolati

FOCACCE

Al tavolo Take-away

Focaccia al S. Daniele

19.- 15.-

Focaccia alla caprese

19.- 15.-

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

9.50

e gelato pralinato al pistacchio

Macedonia di frutta fresca



9.50

Gelati della casa a scelta

3.- (a pallina)

Sorbetti del giorno



5.50

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

Provenienza carne: Svizzera (Agnello: Irlanda)

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.-

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.-

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.-