



Provenienza carne/Fleischherkunft  
Origine de la viande/Origin of the meat

Manzo/Rind/Boeuf/Beef: CHE, DE, ARG, PY, UY  
Vitello/Kalb/Veau/Calf: CH, NL  
Agnello/Lamm/Agneau/Lamb: NZ, IRL  
Piccione/Taube/Pigeon/Pigeon: FR  
Maiale/Schwein/Cochon/Pork: CH  
Capriolo/Reh/ Chevreuil/Roe Deer: AU  
Cervo/Hirsh/Cert/Deer: AU  
Anatra/Ente/Canard/Duck: FR

Provenienza pesce/Fischherkunft  
Origine du poisson/Origin of the fish

Branzino/Wolfsbarsch/Loup de mer/Sea bass: GR, CZ  
Orata/ Goldbrasse/Dorade/Sea bream: GR, CZ  
Polipo/Krake/Poulpe/Octopus: MAR  
Gamberi/Krebs/Écrevisse/Prawns: ARG  
Scampi/ Scampi/Langoustine/Scampi: ARG  
Salmone/Lachs/Saumon/slmon: NO  
Triglia/Meerbarbe/Rouget/Mullet: IT  
Rombo/Steinbutt fisch/Turbot/Turbot: IT, GR



*Diet tip: Don't.*

My mind says "abs"  
but my heart says  
"Spaghetti alla Bolognese"

# La Tureta



F  
S  
A  
P  
A  
N  
A

✓ Crema di broccoli,  
pane aromatico e olio al timo  
*Broccoli-cremesuppe  
aromatisches Brot und Thymianöl*  
CHF 13.-

✓ **Calamaretti in umido  
con olive taggiasche e pomodoro**  
*Baby-Calamares Taggiasca-Oliven  
und Tomatensauce*  
CHF 18.-

Prosciutto crudo ticinese,  
formaggio dell'alpe  
e pepe della Vallemaggia  
*Tessiner Rohschinken, Alpkäse  
und Vallemaggia-Pfeffer*  
CHF 21.-

## PRIMI SECONDI

Risotto mantecato di cavolo viola  
e castagne  
*Risotto mit Rotkraut und Kastanien*  
CHF 19.-

✓ **Spaghetti alla chitarra con moscardini,  
pomodorini e broccoli**  
*Spaghetti alla chitarra mit kleinen Kraken,  
Kirschtomaten und Brokkoli*  
CHF 24.-

Pennoni alla bolognese  
CHF 21.-

✓ **Spezzatino vegano  
con il suo sugo e polenta rossa**  
*Veganes gulaschähnliches mit Sauce und rotem Polenta*  
CHF 26.-

✓ **Trancio di branzino alla piastra  
con crema di melanzane leggermente  
affumicate, capperi in fiore  
e pomodoro cuore di bue**  
*Gegrilltes Wolfsbarschfilet mit leicht geräuchertem Aubergi-  
nenpüree, Kapernblüten und Ochsenherztomaten*  
CHF 34.-

Tagliata di manzo  
con patate novelle al timo e il suo sugo  
*Rinder-Tagliata mit Kartoffeln und Thymian,  
dazu eigener Bratensaft*  
CHF 36.-

Fusillone alla carbonara  
*Fusillone nach Art der Carbonara*  
CHF 28.-

✓ **Tartare di manzo tagliata  
al coltello servita al tavolo  
con patate**  
*Rindertartar am Tisch zubereitet mit Kartoffeln*  
CHF 52.-

Cotoletta di vitello  
con rucola e pomodorini confit  
*Mailänder Kalbsschnitzel  
mit Rucola und konfierten Kirschtomaten*  
CHF 48.-

## LE NOSTRE PINSE

✓ **Margherita**  
*Tomaten, Mozzarella und Basilikum*  
CHF 15.-

✓ **Prosciutto crudo e burrata**  
*Rohschinken und Burrata*  
CHF 21.-

✓ **Vegetariana**  
*Tomaten, Gemüse, Basilikum  
und Fior di Latte Mozzarella*  
CHF 18.-



I just want someone  
to look at me the way I look  
at food

My favorite flavor of cake is more.

## DESSERT

✓ **Tortino al cioccolato**  
*Schokoladenkuchen*  
CHF 9.-

Panna cotta ai frutti rossi  
*Panna Cotta mit Beeren*  
CHF 9.-

Crème brûlée  
CHF 9.-