

FLAMMKUCHEN

L'IMPASTO DELLA NOSTRA "FLAMM" È REALIZZATO CON LA FARINA PROVENIENTE DAL "MULINO DI MAROGGIA", STORICO MULINO ATTIVO SIN DAGLI INIZI DEL 1800 NELL'OMONIMO COMUNE DEL MENDRISIOTTO. SERVITA SU TAGLIERE, LA FLAMM È IDEALE COME ACCOMPAGNAMENTO PER UN APERITIVO O COME PASTO LEGGERO. PRODOTTA CON FARINA BIGIA (SEMI INTEGRALE) E RICOPERTA CON PANNA ACIDA, ANCHE SENZA LATTOSIO.
UNSER FLAMMKUCHEN WIRD AUS MEHL HERGESTELLT, DAS AUS DER HISTORISCHEN MÜHLE DES DORFES MAROGGIA IM TESSIN STAMMT. DIE "MULINO DI MAROGGIA" IST SEIT DEM 18. JAHRHUNDERT AKTIV. SERVIERT AUF EINEM HOLZBRETT, IDEAL ZUM APERITIF ODER ALS LEICHTES HAUPTGERICHT. MIT WEIZENMEHL HERGESTELLTER TEIG, BEDECKT MIT SAURER-RAHM, AUCH LACTOSEFREI.

LA CLASSICA - GUANCIALE E CIPOLLE DER KLASSIKER - DURCHWACHSENER SPECK UND ZWIEBELN	14.00
LA CRUDAIOLA - POMODORO FRESCO E RUCOLA ROHKOST-FLAMM - FRISCHE KIRSCHTOMATEN UND RUCOLA	14.00
GIAMBUN - CRUDO NOSTRANO E RUCOLA REGIONALER ROHERSCHINKEN UND RUCOLA	18.00
ZOLA E PERE GORGONZOLA-KÄSE UND BIRNEN	14.00
ZINGARELLA - FORMAGELLA, LUGANIGHETTA SGRANATA E ROSMARINO ZIGEUNERART - TESSINERKÄSE, ENTHÜLSTE LUGANIGHETTA-WURST UND ROSMARIN	16.00
CACCIATORE - PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI TRIFOLATI NACH JÄGERART - GEKOCHTER SCHINKEN UND GESCHNITTENE PILZE	16.00
VEGI - VERDURE GRIGLIATE MIT GRILLIERTES GEMÜSE	14.00
CAPRA E MIELE DI CASTAGNO ZIEGENKÄSE MIT KASTANIENHONIG	15.00

FLAMMKUCHEN DOLCI

SERVITA SU TAGLIERE, PRODOTTA CON FARINA DI FRUMENTO E RICOPERTA CON PANNA ACIDA, ANCHE SENZA LATTOSIO.
SERVIERT AUF EINEM HOLZBRETT, MIT WEIZENMEHL HERGESTELLTER TEIG, BEDECKT MIT SAURER-RAHM, AUCH LACTOSEFREI.

MELA E CANNELLA APFEL UND ZIMT	8.00
NUTELLA	10.00
MIELE E MANDORLE HONIG UND MANDELN	8.00
MARON GLACÉ SBRICCIOLATI E NUTELLA KANDIERTE KASTANIEN UND NUTELLA	12.00

INSALATONE

SERVITE NELL'INSALATIERA. IDEALI COME PIATTO UNICO O ACCOMPAGNAMENTO PER DUE PERSONE.
IN DER SALATSCHÜSSEL SERVIERT. IDEAL ALS HAUPTGERICHT ODER ALS BEILAGE FÜR ZWEI PERSONEN.

VERDE O MISTA GRÜN ODER GEMISCHT	8.00
INSALATA DEL CESARE TENERO PETTO DI POLLO, INSALATA CROCCANTE E SCAGLIE DI PARMIGIANO HÄHNCHENBRUST - CROUTONS - KNACKIGER, GRÜNER SALAT MIT PARMESAN-SPLITTERN	16.00
CORNIT FAGIOLINI VERDI, INSALATA CROCCANTE, CIPOLLE, FORMAGGIO FRESCO POCHIERTE GRÜNE BOHNEN - KNACKIGER SALAT - ZWIEBELN UND FRISCHKÄSE	13.00
NIZZARDA POMODORINI, UOVO SODO, FAGIOLINI VERDI, TONNO, PEPPERONI, OLIVE, FILETTI D'ACCIUGA TOMATENSALATEN - GEKOCHTES EI - POUCHIERTE GRÜNE BOHNEN - THUNFISCH - PAPRIKA - OLIVEN - SARDELLENFILET	16.00
INSALATA DI FARRO CON CECI E PINOLI DINKELSALAT MIT KICHERERBSEN UND PINIENKERNEN	15.50

SALUMERIA NOSTRANA

SERVITA SUL TAGLIERE CON PANE DEL CONTADINO E SOTTOACETI.
SERVIERT AUF EINEM BRETT MIT BAUERNBROT UND MIXED PICKLES.

SALAMIN DA CIÜN DA TAJA GIÒ SCHWEINESALAMI, MIT DEM MESSER AUFZUSCHNEIDEN	8.50
PIATTIN DA LARD CUL MÉL DAL BIANCHI PORTION MIT HONIG GEWÜRZTEM SCHWEINESPECK	8.00
GIAMBON CRÜ NUSTRAN REGIONALER ROHER SCHINKEN	15.00
UL GRAN TAJER TAGLIERE MISTO (LARDO, SALAME, COPPA, CARNE SECCA, CRUDO, MORTADELLA) GEMISCHTE WURSTPLATTE (SCHWEINESPECK, SALAMI, SCHWEINENACKEN, TROCKENFLEISCH, ROHER SCHINKEN, FIDIGHELLA-WURST)	22.00
UL TAJER PININ COME QUELLO GRANDE, MA PICCOLO WIE DER GROSSE, ABER IN KLEIN	14.00
PORZION DA CARNE SECA PORTION TROCKENFLEISCH VOM RIND	16.00

I NOSTRI FORMAGGI

SERVITI CON PANE DEL CONTADINO, MARMELLATE, SENAPE DI SANDRO VANINI E MIELE BIANCHI DA AROGNO (TI).
SERVIERT MIT BAURNBROT, FRÜCHTE, SENF VON SANDRO VANINI UND HONIG VON BIANCHI AUS AROGNO (TI).

FORMAGGINO FRESCO DI CAPRA* O MUCCA FRISCHER ZIEGEN- ODER KUHMITLCHKÄSE	7.50
LA BAMBINA - FORMAGELLINA FRESCA A PASTA MOLLE "DAS MÄDCHEN" - FRISCHER "FORMAGELLINA" WEICHKÄSE	8.50
FORMAGGIO DELL'ALPE STAGIONATO GEREIFTER ALPENKÄSE	9.50
TAGLIERE DI FORMAGGI MISTI , CONSIGLIATO PER DUE GEMISCHTE KÄSEPLATTE, FÜR ZWEI PERSONEN EMPFOHLEN	18.50

LE ZUPPE*

ZUPPA CALDA SERVITA NELLA NOSTALGICA ZUPPIERA DELLA NONNA
HEISSE SUPPE, SERVIERT IN DER KLASSISCHEN SUPPENTERRINE

ZUCCA KÜRBIS	13.50 / PP
PASSATA DI LENTICCHIE LINSENCREMESUPPE	13.50 / PP
ZUPPA DEL MESE SUPPE DES MONATS	13.50 / PP

DOLCETTI FATTI IN CASA

TIRAMISÙ NEL BOCCACCIO TIRAMISÙ IM BECHER	10.00
VASETTO DI PANNA COTTA - CON PASSATA DI FRAGOLE PANNA COTTA IM GLAS MIT ERDBEERSAUCE	10.00
CROSTATA DI FRUTTA OBST-CROSTATA	3.80

*Prodotto stagionale - disponibilità limitata
Saisonale Produkte - Liemitierte Verfügbarkeit

Il nostro staff è a disposizione per fornire dettagli sulle sostanze che possono creare allergie o altre reazioni.
Unsere Mitarbeiter stehen Ihnen gerne zur Verfügung, um Informationen über Substanzen zu liefern, die Allergien oder andere Reaktionen auslösen können.

Tutti i prezzi sono da considerarsi in Franchi Svizzeri, IVA inclusa.
Alle Preise sind in Schweizer Franken, einschließlich Mehrwertsteuer, angegeben.

BIRRE ALLA SPINA

	NORMALE 2DL	GRANDE 4DL
LA BELLI 4.6% - PALE ALE FRIZZANTE, DELICATAMENTE AMARA DAL CORPO ESILE PERLEND, LEICHT BITTER MIT SCHLANKEM KÖRPER	3.60	6.80
ESCLUSIVA DELLA CASA		
KREMLIN 9.0% - RUSSIAN IMPERIAL STOUT CORPOSA, NOTE DI CIOCCOLATO FONDENTE E LIQUIRIZIA VOLLMUNDIG, NUANCEN VON BITTERSCHOKOLADE UND LAKRITZ	4.50	8.00
MITHRA 5.6% - RED ALE FRIZZANTE, CARATTERE CAMELLATO E SENTORI DI MALTI TORREFATTI PERLEND, CHARAKTERSTARK, KAMELLISIERT UND MIT LEICHTEM ANKLANG VON GERÖSTETEM MALZ	4.50	8.00
LISBETH 7.5% - AMERICAN PALE ALE CORPOSA, DAL CARATTERE ESOTICO. LIEVI NOTE DI POMPELMO, LICHIS E FRUTTO DELLA PASSIONE VOLLMUNDIGES BIER MIT EXOTISCHEM CHARAKTER, WAHRNEHMUNG VON GRAPEFRUIT, LITSCHI UND PASSIONSFRUCHT	4.50	8.00
OCCHIO DI TIGRE 5.0% - STOUT BIRRA DALLA SCHIUMA CREMOSA. NOTE DI CAFFÈ, CAMELLO E LIQUIRIZIA VOLLMUNDIG, NUANCEN VON KAFFE, KAMEL UND LAKRITZ	4.50	8.00

BIRRE IN BOTTIGLIA

90NOVE 4.6% - PALE ALE DELICATA NOTA DI MALTO E FIORI, LEGGERMENTE PERSISTENTE ZARTE NOTE VON MALZ UND BLÜTEN. PERLEND, LEICHTER BITTERNOTE UND SCHLANKER KÖRPER	33CL	6.00
INNAH 6.0% - INDIAN PALE ALE DOMINANTE NOTA DI AGRUMI, PREVALENTEMENTE MANDARINO. CORPO DECISO, AROMA AMARO PRONUNCIATO E PIACEVOLE DOMINIERENDE ZITRUSNOTE, VORRANGING MANDARINE. KRÄFTIGER KÖRPER, AUSGEPRÄGTES UND ANGENEHM BITTERES AROMA	33CL	6.00
VALONA 5.5% - ALE COM FARINA BONA - SPECIALTY GRAIN BEER & ALE INTENSA CON UNA LEGGERA NOTA DI MAIS TOSTATO, DATA DALLA FARINA BONA IN UNA INTERAZIONE EQUILIBRATA COI LUPPOLI. INTENSIVES BIER MIT EINER LEICHTEN NOTE VON GERÖSTETEM MAIS, GEBEN DURCH DAS BONA-MEHL IN EINER AUSGEWOGENEN WECH- SELWIRKUNG MIT HOPFEN	33CL	6.00
OROINCENSO 8.0% - ENGLISH STRONG ALE CORPO DECISO E AMARO CON UN AROMA INTENSO DI MIELE E MALTI TORREFATTI. STARKER UND BITTERER KÖRPER MIT EINEM INTENSIVEN AROMA VON HONIG UND GERÖSTETEM MALZ	75CL	18.00



OFFICINA DELLA BIRRA

SPECIALE DI STAGIONE

LE BIRRE OSPITI **4.50** **8.00**
SECONDO STAGIONE
REGOLARMENTE OSPITIAMO TANTE INTERESSANTI BIRRE DI ALTRETTANTI
PICCOLI BIRRIFICI SVIZZERI.
CHIEDI CONSIGLIO AI NOSTRI COLLABORATORI
NACH SAISON
REGELMÄßIG LADEN WIR VIELEN INTERESSANTEN KLEINEN SCHWEIZER
BRAUEREIEN, MIT DERN PRODUKTE EIN.
FRAGEN SIE UNSERE MITARBEITER UM RAT

ITTINGER **33CL** **6.00**
5.6% - AMBER LAGER
AMBRATA LEGGERA. SAPORE MALTATO MA BEN BILANCIATO ED AROMA-
TIZZATO CON LUPPOLO
AMBER, TOAST, LAKRITZ, BROT, VOLLMUNDIG UND RUND, CREMIG-FRISCH

BIRRA DA RIS - APPENZELLER **33CL** **6.00**
5.0% - SPECIALTY GRAIN BEER AND ALE
BIRRA SPECIALE DAL GUSTO PULITO, SECCO E LEGGERO. NOTE FLOREALI
MOLTO DISCRETE
GOLDGELB, DEZENT HOPFIG, LEICHT UND TROCKEN, MILDES AROMA,
ELEGANT UND RUND

BÜGELBRAU - EICHHOF **40CL** **6.00**
4.9% - GERMAN-STYLE HELLES
FRUTTATA E LEGGERA, FACILE DA GUSTARE
LAGER - GOLDGELB, SCHÖNE HOPFENNOTE, DEZENT MALZIG, FEINHERB,
ERFRISCHENDES FINISH

HUBERTUS - EICHHOF **33CL** **6.00**
5.7% - DUNKEL LAGER
ROSSASTRA E FRAGRANTE. AMAREZZA SOTTILE ED EQUILIBRATA
DUFTENDES, RÖTLICHES BIER. DEZENTE, AUSGEWOGENE BITTERNOTE

BARBARA - EICHHOF **33CL** **6.00**
6.5% - STARKBIER
DORATA E VELLUTATA. SAPORE MALTATO CON UNA AMAREZZA ARMO-
NIOSAMENTE INTEGRATA
STRAHLENDES, GOLDFARBENES UND SAMTIGES STOUT BIER. MALZIGER
GESCHMACK MIT EINER HARMONISCH INTEGRIERTEN BITTERNOTE

LA MATTA - ODB / BISBINO **33CL** **6.00**
6.5% - STARKBIER
BIRRA BIONDA BIOLOGICA, SAPORE DELICATO, SECCO E AMAROGNOLO
BIO - BLONDES BIER MIT DELIKATER, TROCKENER UND BITTERER GESCHMACK

SENZA ALCOL - EICHHOF **33CL** **5.00**
0.0% - LAGER
AROMA FINE E PICCANTE. AMARA MA DALLA DOLCE FRESCHEZZA
GOLDGELB, MALZIG-HOPFIG, BROT, LEICHT BITTER, NUSSIG, ERFRISCHEND
WEICH



#ILFERMENTO

VIA CODEBORGO 12 - 6500 BELLINZONA

+41 (0) 91 835 57 57

WWW.ILFERMENTO.CH