

Serpiano à la Carte

INSALATE

Insalata verde e rossa 9.50 ▲

Green and red salad

Insalata mista e crudité 10.50 ▲

Mixed salad and raw vegetables

La nostra Ceasar Salad 19.50

petto di pollo, scaglie di Parmigiano Reggiano,
insalata mista, crostini di pane, salsa francese

Ceasar Salad
chicken breast, Parmesan cheese,
mixed salad, bread croutons, french sauce

La Bruschetta 15

con zucca candita, ricotta al pepe nero,
terra di Bacon

Bruschetta-bread
with candied pumpkin and ricotta cheese
with black pepper, bacon crumbs

▲ *senza Bacon

▲ *without Bacon

ANTIPASTI

Strüdel di verdura 19.50 ▲
con la sua zuppeta

Vegetable strüdel with vegan soup

Tagliere di salumi del Ticino 20

Ticino's cold cuts

Roastbeef di Angus 19.50

svizzero “in tramezzino”

con maionese al wasabi, pomodoro e insalata

Sandwich of Angus Roast beef

with Wasabi mayonnaise, tomato and salad

Trota in olio-cottura 21.50

con insalatina d'orzo alle verdure

Trout in oil-cooked

with vegetable barley salad

▲ Vegetariano

▲ Vegano

PASTA & RISO

Risotto alla Novena Blu 25.50

del Caseificio di Rita con zucchine,
aspetto al lampone e terra di brasato,
sfumato allo spumante Marcperler della Cantina Agriloro

*Risotto with Novena Blu cheese,
zucchini, raspberry coulis, and braised beef flavour,
shaded with Marcperler sparkling wine from Agriloro Winery*

- ▲ senza terra di brasato
- ▲ *without braised beef flavour*

Trofie al baccalà mantecato 24.50
con pesto di basilico e battuta di datterini

*Trofie pasta with codfish cream,
basil pesto and cherry tomatoes*

Crepes di salmone, lime e patate viola 24.50
su crema di piselli

*Salmon crepes
with lime and violet potato, in cream of peas*

Raviolo alle carni bianche 24
in crema di parmigiano
e funghi porcini

*White meat ravioli in parmesan cream
and porcini mushrooms*

Maccheroni con ragù 21
Pasta fatta in casa, ragù di carne alla Bolognese

Home-made Macaroni pasta with meat sauce

Maccheroni al pomodoro 18.50 ▲
con pasta fatta in casa

Macaroni with tomato sauce with homemade pasta

ZUPPA

Zuppa di stagione

16.50 ▲

Seasonal soup

VEGAN

Insalatona Serpiano

22 ▲

polpette di verdura e legumi,
misticanza di insalata, crudité, noci, crostini di pane,
salsa alla senape e limone, semi di sesamo

*Serpiano salad
vegetable and legume meatballs,
mixed salad, crudités, walnuts, bread croutons
mustard and lemon sauce, sesame seeds*

Bocconcini di tofu ai funghi porcini e verdure

20 ▲

*Bites of tofu
with porcini mushrooms and vegetables*

CARNE

- Taglio d'Angus beef svizzero** (200g) 37
alla piastra, con burro "Cafè de Paris"
indivia belga e cipollotti stufati
*Grilled Swiss beef steak (200g)
with "Café de Paris" butter
Belgian endive and stewed spring onions*
- Galletto svizzero arrostito** 29.50
servito con caponata siciliana
*Roast cockerel served with
stewed sweet and sour vegetables*
- Hamburger Serpiano** 26
Carne di manzo, formaggio nostrano, bacon,
pomodoro, cetriolo, insalata,
maionese, cipolla e patate fritte
*Serpiano Hamburger
Beef, local cheese, bacon, tomato, cucumber, salad
mayonnaise, onion and fried potatoes*

PESCE

- Trancetto di salmone** 31.50
in terra di nero di seppia, tortino di semola
e crema al cocco leggermente piccante
*Salmon slice, squid ink flavour, semolina cake and
slightly spicy coconut sauce*

VEGETARIANO

- Fondente di formaggella** di Tremona, 17 ▲
uovo e polenta
Melted local cheese, with soft egg and polenta

SELVAGGINA

Lombatina di cervo 36.50
in crema di Rosso Agriloro, pere cotte, castagne,
schiacciatina di patata e pomodoro candito
*Venison loin in red wine sauce, cooked pears,
chestnuts, potato mash and candied tomato*

Spalla di cervo in salmi 34.50
con polenta al mais rosso del Ticino
*Shoulder of venison in “salmi” sauce
with red corn polenta from Ticino*

IL TICINO

Ossobuco 35.50
con polenta al mais rosso del Ticino
“Ossobuco” braised beef with red corn polenta from Ticino



CONTORNI

Patate Fritte 6
French Fries

Polenta Ticinese 6

Verdure di stagione 7
Seasonal vegetables

Pasta al naturale 10
Pasta

Risotto alla parmigiana 11
(mezza porzione)
Risotto with Parmesan (half-portion)

FORMAGGI

TICINO

Büscion di Tremona

Az. Agricola Poma, Tremona

Formaggio fresco di latte caprino, a pasta spalmabile, dal sapore delicato. Servito con olio e pepe nero.

*Fresh goat's milk cheese, spreadable, delicate flavor.
Served with oil and black pepper.*

Formaggella di Tremona

Az. Agricola Poma, Tremona

Semistagionato di latte vaccino, sapore delicato e burroso.

Semi-seasoned cow's milk cheese, delicate and buttery flavor.

La Novena Blu

Il Caseificio di Rita, Chiasso

Formaggio stagionato erborinato di latte vaccino, muffa nobile, crosta blu, dal gusto equilibrato, deciso e sorprendente.

Matured blue cheese made of cow's milk, noble rot, blue rind, with a balanced, strong and surprising taste.

Il Penz

Il Caseificio di Rita, Chiasso

Formaggio stagionato erborinato di latte vaccino, crosta secca fiorita, dal gusto deciso.

Matured blue-veined cow's milk cheese, dry flowery rind, with a strong taste.

Il San Giorgio

Il Caseificio di Rita, Chiasso

Formaggio a pasta cruda di latte vaccino, crosta lavata. Gusto leggermente acidulo, morbido.

Raw cow's milk cheese, washed rind. Slightly acidulous, soft taste.

ITALIA

Latteria di Delebio

Delebio, Valtellina

Semistagionato di latte vaccino a crosta bianca, Sapore asciutto e delicato.

Semi-seasoned cow's milk cheese with a white crust. Dry and delicate flavor.

Bitto della Valgerola

Valle del Bitto, Sondrio

Prodotto con 95% di latte vaccino e 5% di latte caprino, stagionato 24 mesi in cantina.

Produced with 95% cow's milk and 5% goat's milk, aged 24 months in the cellar.

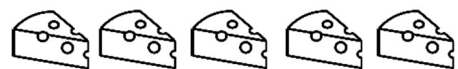
DEGUSTAZIONE



9



22



27

DESSERT

AL CUCCHIAIO

Cre moso di cioccolato al latte 11
in crema di albicocca

Chocolate mousse in apricot sauce

Vermicelles di castagna al bicchiere 11
con coulis di frutti di bosco, meringhe e panna

*Classic chestnut vermicelli with berries sauce,
meringues and cream*

Cre me brulé al miele di Tiglio 11
e sentore di Sambuca

Cre me brulé with lime tree honey and hint of Sambuca

Sorbetto al Braulio e Limone con granella di noci 10

*Braulio liqueur and lemon sorbet
with walnut granules*

TORTE

Cubo alle mele Golden in salsa alla vaniglia 11

Apple cube in vanilla sauce

Torta della nonna 10

Tart with custard and pine nuts

Torta Foresta Nera 10

Black Forest cake

VEGAN

Semifreddo al cioccolato con salsa albicocca 11 ▲

Chocolate semifreddo with apricot sauce



Menu Ticino

Trilogia di formaggi:
Busciön, Novena, Formaggella

*3 Cheese tasting
Busciön, Novena, Formaggella*

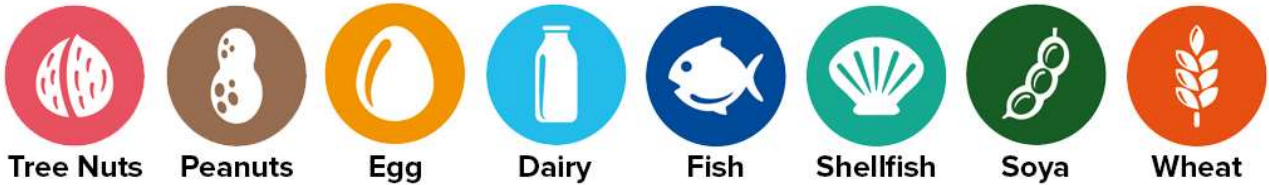
Ossobuco
con polenta al mais rosso del Ticino

*Braised veal
with red corn polenta from Ticino*

Sorbetto al Braulio e Limone
con granella di noci

*Braulio liqueur and lemon sorbet
with walnut granules*

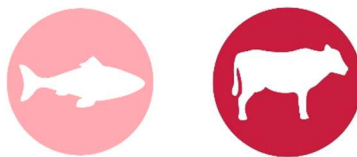
Chf 62



ALLERGENS

Gentile ospite, su richiesta, i nostri collaboratori saranno lieti di informarla in merito agli ingredienti contenuti nei nostri piatti che possono scatenare allergie o intolleranze.

Dear guest, upon request, our staff will be happy to inform you about the ingredients contained in our dishes that may trigger allergies or intolerances.



ORIGIN

Provenienza Carne: Svizzera, Uruguay, Francia
Provenienza Pesce: Grecia, Norvegia

Provenance Meat: Switzerland, Uruguay, France
Provenance Fish: Greece, Norway