

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
-  **Classica caprese** 15.50
Pomodoro
e mozzarella fior di latte
Caprese Salad
Tomato and Mozzarella cheese
- La nostra Ceasar Salad** 19.50
petto di pollo al curry,
scaglie di Parmigiano Reggiano,
insalatina, crostini di pane
salsa francese
Ceasar Salad
chicken breast in curry flavour
flakes of Parmesan cheese,
salad, bread croutons
french sauce



Vegetariano



Vegano

ANTIPASTI

- La Bruschetta** 15 
Paté di olive nere, uovo di selva
Julienne di verdura
La Bruschetta
Black olive paté, egg,
vegetable Julienne
- Parmigiana di zucchine** 19 
in crema di Taleggio
Courgette parmigiana
in Taleggio cheese cream
- Tagliere di salumi del Ticino** 20
Ticino's cold cuts
- Insalata di quinoa** 20.50
servita con rosé di vitello cotto a bassa
temperatura e nduja calabrese,
salsa tonnata
Quinoa salad
served with veal rosé cooked at low
temperature and spicy sausage,
in tuna sauce
- Cubetti di salmone affumicato** 21.50
e polpo bollito
servito con gazpacho di pomodoro e
granella di limone
Smoked salmon cubes
and boiled octopus
served with tomato gazpacho
and lemon grits

PASTA & RISO

- Risotto al gamberone**
e paglierino di porro fritto
sfumato alle bollicine Bio 25.50
*Risotto with prawn
and fried leek,
in sparkling wine flavour*
-  **Tagliatelle ai funghi
Porcini** 24.50
*Tagliatelle noodles
with Porcini mushrooms*
-  **Sfogliatella alle verdure** 24
estive in crema vegetale
*Puff pastry with summer vegetables
in a vegetarian cream*
-  **Ravioloni di ricotta cotta** 24
e granella di pomodoro secco,
in salsa zafferano
*Ravioloni with ricotta cheese
and dried tomato granules
in saffron sauce*
- 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,
salad misticanza,
crudités, walnuts, bread croutons
mustard and lemon sauce,
sesame seeds*
- Spiedino di tofu e verdure** 20 
con riso al curry
e latte di mandorla
*Skewer of tofu and vegetables
with curry rice and almond milk*

CARNE

Battuta di manzo svizzero 37

(200g) alla piastra,
con patate country
e burro "Cafè de Paris"

*Swiss beef steak (200g) grilled
with country potatoes
and "Café de Paris" butter*

Cordonbleu 29.50

con insalata di pomodoro
e cipolla rossa di Tropea

*Cordonbleu
with tomato salad
and Tropea red onion*

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 ombrina 31.50

arrostita, alle prugne
cavolfiori e prosciutto crudo

*Ombrine fish roasted
with plums, cauliflower
and raw-ham*

VEGETARIANO

Fondente di formaggella 17

di Tremona e il suo uovo morbido
con polenta

*Melted local cheese,
with soft egg and polenta*

IL TICINO



Brasato di manzetta 35

con polenta al mais rosso
del Ticino

*Braised beef with red corn polenta
from Ticino*

Costine di maiale alla piastra 30.50

con polenta al mais rosso
del Ticino

*Grilled pork ribs
with red corn polenta from Ticino*

EXTRA

Patate Country / Fritte 6

Country potatoes / French Fries

Polenta Ticinese 6

Verdure di stagione 7

Seasonal vegetables

Pasta al naturale 10

Pasta

Risotto alla parmigiana 11

Risotto with Parmesan

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.

Zincarlin

Valle di Muggio

Formaggio a pasta cruda di latte vaccino, stagionato nelle cantine del Monte Generoso. Aroma forte, leggermente piccante e con forti sentori erbacei.

Raw cow's milk cheese, aged in the cellars of Monte Generoso. Strong aroma, slightly spicy and with strong herbaceous hints.

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

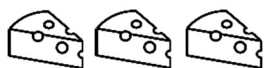
Prodotto con 95% di latte vaccino e 5% di latte caprino, stagionato 24 mesi in cantina.

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

DEGUSTAZIONE



9



22



27

DESSERT

AL CUCCHIAIO

Mousse al cioccolato fondente 11
briciole di meringa,
crema di frutti di bosco
*Dark chocolate mousse
meringue crumbs, berry cream*

Tiramisù un po' così 11
con scaglette di cioccolato
*Tiramisu
with chocolate shavings*

Cremoso al melone 11
salsa di mango
*Creamy melon dessert,
in mango sauce*


TORTE

Sfogliatella alla vaniglia 11
Puff pastry with vanilla cream

Torta della nonna 10
*Tart with custard
and pine nuts*

Torta Foresta Nera 10
Black Forest cake

VEGAN

Semifreddo al cioccolato 11 
con salsa albicocca
*Chocolate semifreddo
with apricot sauce*



Menu Ticino

Trilogia di formaggi:
Busciön, Novena, Formaggella

*3 Cheese tasting
Busciön, Novena, Formaggella*

Brasato di manzo
con polenta al mais rosso del Ticino

*Braised beef
with red corn polenta from Ticino*

Coppetta di gelato al Nocino
Cup of ice cream with Nocino liqueur

Chf 62