

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 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*

Insalatona Falafel 22 
polpette di ceci,
misticanza di insalata,
pomodoro, carote,
crostini di pane,
salsa allo yogurt e semi di sesamo

*Falafel-Salad
chickpea meatballs,
salad, tomato, carrots,
bread croutons,
yogurt sauce and sesame seeds*




Vegetariano




Vegano

ANTIPASTI

Bruschetta asparago e uova 15 
con spicchi di cipolla rossa
in agrodolce e formaggio al pepe
della Valle Maggia

*Bruschetta asparagus and eggs
with slices of red onion
in sweet and sour sauce
and pepper cheese from Maggia Valley*

Carpaccio di zucchine marinate 19 
con cremoso di mozzarella
e battuta di pomodoro

*Marinated zucchini carpaccio
with creamy mozzarella cheese
and tomato sauce*

Tagliere di salumi del Ticino 20
Ticino's cold cuts

**Spalla di vitello
in salsa tonnata** 20.50
servita con funghi prataioli
Veal with tuna sauce and mushrooms

Il salmone affumicato da noi 21
servito con avocado, riso venere
e salsa allo yogurt limonato

*Our smoked salmon
served with avocado, venus rice
and lemon yogurt sauce*


PASTA & RISO

**Risotto allo zafferano
e luganighetta Ticinese** 25

*Saffron risotto
and local sausage*

Lasagna alla Bolognese 24.50
con ragù di carne

*Lasagna Bolognese
with meat sauce*

Ravioloni “cacio e pepe” 24 

Ravioloni 'cheese and pepper'

La pappardelle integrali 23.50


al grano saraceno
e farina integrale
con asparagi, bottarga d'uovo,
battuta di pomodoro e
crema di acciughe

*Whole wheat pappardelle
with buckwheat
and wholemeal flour
with asparagus, egg
tomato sauce and
anchovy cream*

Maccheroni con ragù 21.50


Pasta fatta in casa,
ragù di carne alla Bolognese

*Home-made Macaroni pasta
with meat sauce*

Maccheroni al pomodoro 18 

con pasta fatta in casa
*Macaroni with tomato sauce
with homemade pasta*

ZUPPA

Zuppa di stagione 16.50 

Seasonal soup

VEGAN

**Timballo di verdure
in agrodolce** 17.50 

con crema vegetariana
e cracker ai cereali

*Vegetable Timbale
in sweet and sour sauce
with vegetarian cream
and cereal crackers*

Bocconcini di tempeh 19.50 

su crema di pomodoro alla
mediterranea con verdure,
olive taggiasche e capperi

*Tempeh chunks
on Mediterranean style tomato cream
with vegetables taggiasca olives
and capers*

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 "Cafè de Paris" butter*

Suprema di pollo 27.50
alla piastra
aromatizzato alle erbe
con verdure di stagione

*Grilled Chicken Supreme
flavored with herbs
served with seasonal vegetables*

Hamburger Serpiano 24
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

Doppio filetto di triglia 31.50
arrostito, servito con
riso basmati e crudité di verdure

*Double fillet of mullet
roasted, served with
basmati rice and
vegetable crudité*

VEGETARIANO

Tomino boscaiolo grigliato 16.50 
con verdure croccanti

*Grilled Tomino-cheese
with crispy vegetables*

IL TICINO



Ossobuco di vitello 36
con polenta al mais rosso
del Ticino

*Veal Ossobuco
with red corn polenta from Ticino*

Luganighetta Ticinese 25.50
alla piastra
con patate al cartoccio
e cipolla bianca stufata

*Luganighetta Ticinese sausage
grilled with baked potatoes
and stewed white onion*

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 bianco 11
con fragole
*White chocolate mousse
with strawberries*

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

Biancomangiare 11
con coulis di frutti di bosco
e granella di pistacchio
*Biancomangiare
with wild berries coulis
and pistachio granules*


TORTE

Torta Opera al cioccolato 11
con sorbetto all'arancia
*Chocolate Opera Cake
with orange sorbet*

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

Torta Foresta Nera 10
Black Forest cake

VEGAN

Tortino vegan al cioccolato 11 
con cuore morbido
in salsa albicocca
(attesa min 15 minuti)
*Vegan chocolate cake
with soft heart in apricot sauce
(wait min 15 minutes)*



Menu Ticino

Trilogia di formaggi:
Busciön, Novena, Formaggella

*3 Cheese tasting
Busciön, Novena, Formaggella*

Ossobuco di vitello con polenta al mais rosso del Ticino

*Veal Ossobuco
with red corn polenta from Ticino*

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

Chf 63