

# 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,  
insalatina, crostini di pane  
salsa francese  
*Ceasar Salad  
chicken breast,  
flakes of Parmesan cheese,  
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,  
crispy bacon*

▲ \*senza Bacon

▲ \*without Bacon

## ANTIPASTI

**Strüdel di verdura** 19.50 ▲  
con la sua zuppetta  
*Vegetable strüdel  
with vegan soup*

**Tagliere di salumi  
del Ticino** 20  
*Ticino's cold cuts*

**Roastbeef di Angus  
svizzero** “in tramezzino” 19.50  
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** 24.50  
**mantecato**  
**con pesto di basilico e**  
**battuta di datterini**

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

**Crepes di salmone,** 24.50  
lime e patate viola  
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,  
salad misticanza,  
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** 37  
**svizzero** (200g) 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 Sicilian caponata*

**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** 17 ▲  
 di Tremona, 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, schiacciata di  
 patata e pomodoro candito  
*Venison loin  
 in red wine sauce, cooked pears, chestnuts,  
 potato mash and candied tomato*

**Spalla di cervo in salmì** 34.50  
 con polenta al mais rosso  
 del Ticino  
*Shoulder of venison in "salmì" 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**  
 (mezza porzione) 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.*

#### 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

Tutti i prezzi sono espressi in Franchi Svizzeri e sono IVA inclusa  
All prices are in Swiss Francs and include VAT.

## 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** 10  
con granella di noci

*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** 11 ▲  
con salsa albicocca

*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

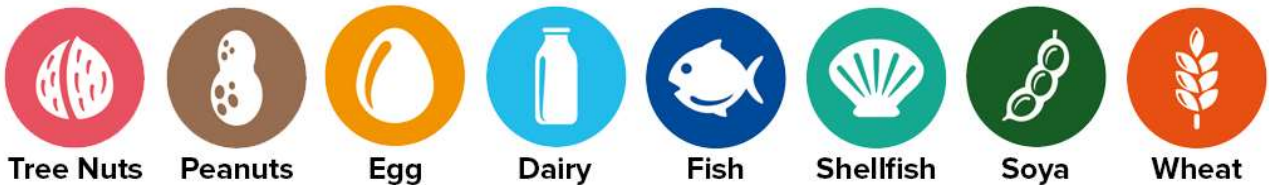
*Braised veal  
with red corn polenta from Ticino*

\*\*\*

Sorbetto al Braulio e Limone  
con granella di noci

*Braulio liqueur and lemon sorbet  
with walnut granules*

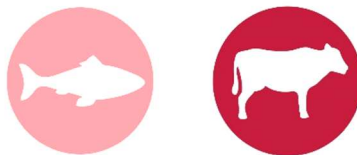
Chf 62



## 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*