I TAGLIERI *da* CONDIVIDERE

SELEZIONE DI FORMAGGI "NOSTRANI" 24.00
Serviti con miele, pere e noci
Ticino cheese selection served with honey, pears and walnuts

CARPACCIO DI BRESAOLA DELLA VALTELLINA 23.00
Rucola, scaglie di grana e pomodorini cherry
Rocket salad, grana padano cheese, cherry tomatoes

TAGLIERE RUSTICO 23.50
Salame felino, tomino al bacon caldo e gnocco fritto
Salame felino, tomino cheese with crispy bacon and fried dumplin

PROSCIUTTO DI PARMA & BURRATINA 24.00
Stagionatura 18 mesi con burratina fresca
18 month seasoned ham from Parma and burrata mozzarella

TAGLIERONE MAGNUM

32.00 XL
40.00 XXL

Selezione di salame, coppa nostrana, pancetta, prosciutto crudo di Parma, formaggio aromatizzato alla birra Menabrea, formaggino fresco, Val di Blenio, pomodorini sott'olio, miele, noci
Mixed cure meets, selection of local cheese, honey, pears and walnuts

Provalo!

PER INIZIARE *Starters*

BURRATA 18.50
Burratina di latte vaccino con emulsione di pomodoro e fagiolini al vapore
Burratina with tomato emulsion and steamed green beans

PICCOLA TARTARE DI MANZO 22.00
Condimento classico con patate fritte e pane tostato
Beef tartare served with french fries and toasted bread

MOZZARELLA DI BUFALA 20.50
Con verdure grigliate condite all'olio EVO
Buffalo mozzarella, grilled vegetables and EVO oil

ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO 28.00
Con pane tostato, burro e composta di cipolle
Anchovies from Cantabrian sea served with toast, butter and onion compote

PRIMI MAIN COURSES

PACCHERI "CONVIVIO" 20.00
Salsa di pomodoro mantecata con pecorino, grana e basilico
Tomatoes creamed with pecorino cheese, grana padano and basil

TONNARELLI "CACIO E PEPE" 22.00
Pecorino romano, pepe nero
Pecorino romano, fresh minced black pepper

PENNETTE 20.00
Con luganighetta nostrana, zafferano e spinacino novello
Penne with local pork sausage, saffron and baby spinach

GNOCCHI DI PATATE 23.00
Code di gambero e zucchine in salsa al curry di Madras
Potato gnocchi with shrimp tails, courgettes in Madras curry sauce

PANZEROTTO 21.50
Panzerotto di magro al burro, salvia e scaglie di grana
Filled panzerotto with butter, sage and parmesan flakes

le insalate *salads*

INSALATA "CONVIVIO" 20.00
Misto di insalata verde di stagione, pomodorini cherry, bocconcini di mozzarella, tonno, vinaigrette maison
Mix of green salad, cherry tomatoes, mozzarella, tuna, homemade vinaigrette

CHÈVRE CHAUD 20.00
Insalata verde di stagione, pomodorini, crostoni di pane con formaggio "chèvre" caldo, miele, mandorle tostate
Green salad, cherry tomatoes, croutons with goat cheese, honey, toasted almonds

CAESAR SALAD 23.50
Petto di pollo alla griglia, crostini di pane, insalata verde di stagione, pomodoro, carote, salsa allo yogurth magro, scaglie di grana (a richiesta salsa con aglio)
Grilled chicken breast, croutons, green salad, tomatoes, carrots, light yogurth dressing, grana cheese (garlic sauce on demand)

INSALATA VEGANA 23.00
Crudité di verdura, fagiolini, insalata, germogli di soia, avocado fresco, farro e chinoa
Crudité of vegetables, string beans, spelled, quinoa, soja bean sprouts, avocado

INSALATA DI GAMBERI GOURMET 24.50
Insalata verde di stagione, pomodori, fagiolini, code di gamberi, avocado
Green salad, tomatoes, beans, shrimp tails, avocado

INSALATA "LA GHIOTTA" 25.50
Bresaola, noci, insalata verde, pomodoro, bocconcini di mozzarella, cottage cheese e scaglie di grana
Bresaola, walnuts, green salad, tomatoes, mozzarella, cottage cheese and flakes of grana padano

convivio
BACCO & LUPPOLO

HAMBURGER
Gourmet

"CONVIVIO" CLASSICO — 20.50
"Blend" di manzo, salsa Convivio, formaggio cheddar, insalata iceberg, pomodoro, anelli di cipolla rossa
Homemade beef burger, Convivio sauce, cheddar cheese, lettuce, tomato, red onion rings

MOZZA — 21.50
"Blend" di manzo, pesto, mozzarella, pomodoro, basilico
Homemade beef burger, pesto, mozzarella, tomatoes, basil

VEGETARIANO — 23.00
Gruyère, composta di cipolle, melanzane, zucchine, peperone, uovo fritto, spinacino novello, pomodorini
Vegetarian burger, onion compote, eggplant, zucchini, pepperoni, fried egg, baby spinach, tomatoes

CHEDDAR BURGER — 23.50
"Blend" di manzo, salsa rosa, bacon, cheddar, lattuga, pomodoro
Homemade beef burger, tarragon sauce, bacon, cheddar cheese, lettuce, tomato

CHEESE PLEASE — 23.50
"Blend" di manzo, salsa Convivio, pomodoro, Gruyères AOP, iceberg, cipolla rossa
Homemade beef burger, balsamic vinegar onion compote, emmental cheese, spinach shoots

SIGNATURE — 23.50
"Blend" di manzo, composta di cipolle all'aceto balsamico, emmental, germogli di spinaci
Homemade beef burger, balsamic vinegar onion compote, emmental cheese, spinach shoots

NOSTRANO — 23.00
Luganiga nostrana, formaggio delle Alpi ticinesi fuso, salsa alla senape e spinacino, pepe della Valle Maggia
"Luganinga" nostrana (pork), cheese from Alpe, mustard sauce, baby spinach, Valle Maggia pepper

BBQ BURGER — 24.00
"Blend di manzo", buns al sesamo, salsa BBQ, lattuga, pomodoro, ceddar, uovo, bacon
"Beef blend", sesame buns, BBY sauce, lettuce, tomato, ceddar, egg, bacon

SPECIALS

CAPO NORD — 24.00
Pane nero al carbone, salmone arrosto, robiola fresca, songino, pomodori, avocado
Black charcoal bread, roasted salmon, robiola cheese, songino salad, avocado

CHICK ROYAL NEW — 23.50
Petto di pollo, provola fumé, insalata, pomodoro, speck, salsa americana
Chicken breast, smoked provolone, salad, tomato, Speck, American sauce

• SCEGLI IL BUNS NERO AL CARBONE VERGETALE PER IL TUO BURGER •

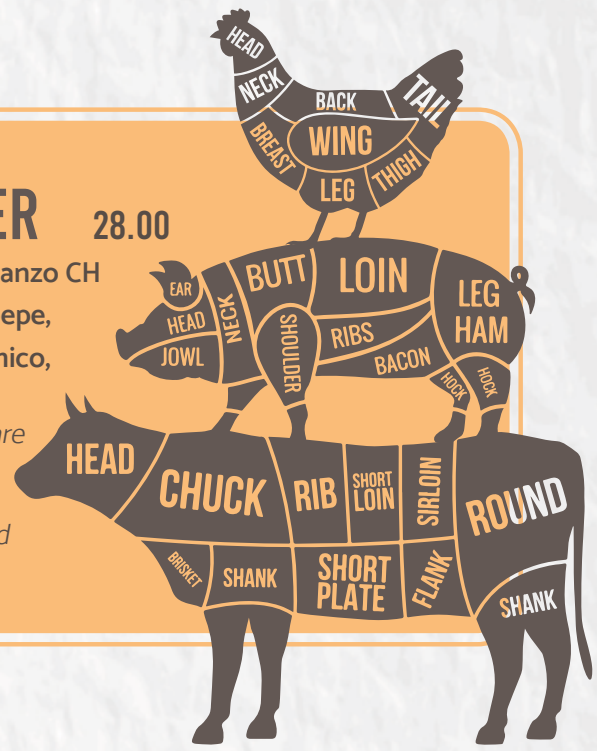
CARNE
Meat

RIB-EYE DI MANZO — 33.00
Rib-eye di manzo alla piastra con grani di pepe della Valle Maggia e patate country
Grilled Rib-Eye Steaks, Valle Maggia's peppercorns and country potatoes

TARTARE DI MANZO — 29.50
Condimento classico con patate fritte e pane tostato
Classic dressing with toasted bread and french fries

TAGLIATA DI MANZO "CONVIVIO" — 32.00
Con rucola, pomodorini cherry, scaglie di grana e patate fritte
Beef tagliata with rocket salad, tomatoes, grana cheese and french fries

PREMIUM BURGER — 28.00
Buns al sesamo, tartare di manzo CH condita con olio EVO, sale, pepe, capperi, misticanza al balsamico, senape al miele
Sesame buns, Swiss beef tartare seasoned with extra olive oil, salt, pepper, capers, balsamic salad, honey mustard



Pesce
• FISH •

SCOTTATA DI TONNO — 30.00
Tonno scottato con sesamo, ventaglio di zucchine e riso venere
Seared tuna with sesame, fan of courgettes and black rice

SALMONE & GAMBERI — 30.00
Scaloppa di salmone con code di gamberi in spiedo arrosto, verdure alla griglia e patate country
Salmon escalope with shrimp tails on roasted spit with grilled vegetables and potatoes

ALLERGENI Il personale di servizio è a vostra disposizione per ogni ulteriore informazione. Consultare tabella per sostanze che potrebbero provocare allergie o altre reazioni indesiderate.

PROVENIENZA Salumi: Svizzera, Italia, Spagna. Manzo: Svizzera, Italia, Irlanda.
Maiale: Svizzera, Spagna. Vitello: Svizzera. Cavallo: Argentina, Canada. Polleria: Svizzera, Italia, Brasile. Pesce: Salmone: Norvegia; Tonno: Spagna, Marocco (FAO 34); Gamberi: Vietnam.

Prezzi in franchi Svizzeri - IVA 7.7% inclusa - *Prices in Swiss francs - VAT 7.7% included*