



Carta / Menu

Allergeni

Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Provenienza della carne e del pesce

Prosciutto Cotto: Svizzera **Prosciutto Crudo:** Italia

Salame: Italia **Pollo:** Brasile, Svizzera

Manzo: Uruguay, Svizzera, Italia

Chicken Nuggets: Brasile **Impanata di pollo:** Brasile

Lardo: Italia **Guanciale:** Italia

Frutti di mare: Ecuador, India **Branzino:** Grecia,

Croazia **Luganighetta:** Svizzera, Italia

Allergene

Sehr geehrter Gast/Kunde, falls Sie Lebensmittelallergien und/oder -unverträglichkeiten haben, fragen Sie bitte nach unseren Speisen und Getränken. Wir sind bereit, Sie bestmöglich zu beraten.

Herkunft Fleisch und Fisch

Schinken: Schweiz **Rohschinken:** Italien

Salami: Italien **Poulet:** Brasilien, Schweiz

Rind: Uruguay, Schweiz, Italien

Chicken Nuggets: Brasilien **Pouletschnitzel:**

Brasilien **Schmalz:** Italien **Guanciale:** Italien

Meeresfrüchte: Ecuador, Indien **Seebarsch:**

Griechenland, Kroatien **Luganighetta:** Schweiz, Italien



Antipasti / Vorspeisen

Tartare di manzo (120gr) battuta a coltello, capperi in fiore, salsa tartara e cipolla agrodolce „Rindertartar“ (120 g), mit dem Messer gehackt, Kapernblüten, Tartarsauce und süß-saure Zwiebeln	24.50
Formaggio caprino in crosta con barbabietola marinata, rucola selvatica, noci, miele di castagno e pepe della Valle Maggia  Ziegenkäse in Kruste mit marinierten Randen, wildem Rucola, Walnüssen, Kastanienhonig und Pfeffer aus dem Maggia	14.50
Tagliere misto di salumi e formaggi con confetture miste Gemischte Wurst- und Käseplatte mit verschiedenen Konfitüren	28.50
Tartare di ricciola, taccole, salsa al melone e pane guttiau Tartar vom Gelbschwanzmakrelen, Zuckererbsen, Melonensauce und Guttiau-Brot	18.50



Insalate / Salat

Insalata Verde   Grüner Salat	8.50
Insalata Mista di stagione   Gemischter salat der Saison	12.50
Insalata di pomodori e cipolle rosse con salsa al basilico   Tomaten- und Rote-Zwiebel-Salat mit Basilikumsoße	9.50
„La nostra insalata Caprese“ con mozzarella di bufala campana D.O.P. e pomodorini datterini gialli e rossi „Unser Caprese-Salat“ mit Büffelmozzarella aus Kampanien (g.U.) und gelben und roten Datterini-Tomaten	18.50
Insalata Quadrifoglio- Insalata estiva mista, datterini, finocchio, rucola ed in aggiunta a scelta: • Mozzarella di bufala o Petto di pollo alla griglia • Tonno o Uova Quadrifoglio-Salat – Gemischter Sommersalat mit Datterini-Tomaten, Fenchel und Rucola, dazu wahlweise: Büffelmozzarella oder gegrillte Hähnchenbrust Thunfisch oder Eier	14.50 6.50 4.00



Risotti / Risotto

„Risotto Ticinese“ con luganiga arrosto e fondo bruno „Tessiner Risotto“ mit gebratener Luganiga und Fond	20.00
Risotto al blu di capra con zucchini soffiati e riduzione al porto  Risotto mit Ziegenkäse und gebratenen Zucchini sowie Portweinreduktion	22.00
Risotto al burro nocciola con mousse di formaggio caprino e polvere di cipollotto rosso  Risotto mit brauner Butter, Ziegenkäse-Mousse und rotem Frühlingszwiebelpulver	18.50
„Risotto della Valle“ con toma della valle, salsiccia, noci e pepe della Valle Maggia  „Risotto aus dem Tal“ mit Toma aus dem Tal, Wurst, Walnüssen und Pfeffer aus dem Maggiatal	23.00



Le nostre paste / Unsere Teigwaren

Tagliatella fatta in casa con pesto di basilico, datterini e croccante di pane della Valle Maggia  Hausgemachte Tagliatelle mit Basilikum-Pesto, Datterini-Tomaten und knusprigem Brot aus dem Maggiatal	18.50
Mezze maniche alla Nerano con zucchini soffiati, formaggio gruviera e finocchietto selvatico  Mezze Maniche nach Nerano-Art mit gebratenen Zucchini, Gruyère und wildem Fenchel	20.00
Tonnarelli alla carbonara secondo la tradizione Tonnarelli alla Carbonara nach traditioneller Art	18.50
Lasagna fatta in casa Hausgemachte Lasagna	18.50
Spaghettone alle vongole con datterini gialli, salsa verde e basilico Spaghettone mit Venusmuscheln, gelben Datterini-Tomaten, Grün Sauce und Basilikum	24.50



Secondo Noi / Unserer Meinung

Rack di agnello Svizzero (200gr) con la sua salsa, patate arrosto e asparagi scottati Lammkarree aus der Schweiz (200 g) mit eigener Sauce, Bratkartoffeln und kurz angebratenem Spargel	32.00
Luganiga arrosto con patate novelle al rosmarino e salsa rustica Gebratene Luganiga mit neuen Kartoffeln mit Rosmarin und rustikaler Sauce	20.50
Galletto speziato arrosto con salsa della valle Maggia e patate fritte Gebratenes, gewürztes Junghuhn mit Sauce aus dem Maggialtal und Pommes frites	28.50
Il "Cuoppo" Napoletano con calamari, gamberi, alici, baccalà e salsa Quadrifoglio Der neapolitanische „Cuoppo“ mit Tintenfisch, Garnelen, Sardellen, Stockfisch und Quadrifoglio-Sauce	32.50
Entrecôte di manzo (250gr) grigliata con la sua salsa (contorno a scelta) Gegrilltes Rinderentrecôte (250 g) mit eigener Sauce (Beilage nach Wahl)	36.00
Cordon Bleu di maiale fatto in casa, con formaggio d'Alpe e prosciutto cotto Hausgemachtes Cordon Bleu vom Schwein mit Alpkäse und gekochtem Schinken	28.00
Cordon Bleu di vitello fatto in casa, con formaggio d'Alpe e prosciutto cotto Hausgemachtes Kalbs-Cordon-Bleu mit Alpkäse und gekochtem Schinken	38.00



I nostri Burgers / Unsere Burger

Black Angus - Burger (200gr), Spinacino, anelli di cipolla fritti, formaggio gruviera e salsa BBQ 24.50

Black Angus - Burger (200 g), Spinacino, frittierte Zwiebelringe, Gruyère-Käse und BBQ-Sauce

Pulled Pork - Maiale CBT sfilacciato, scamorza, insalata, pomodoro, cipolle in agrodolce e mayo al pesto di basilico 22.50

Pulled Pork - Schweinefleisch, Scamorza, Salat, Tomate, süß-saure Zwiebeln und Mayonnaise mit Basilikum-Pesto

Burger Ticinese - Burger di luganiga, insalata, pomodoro, cipolla caramellata e mayo al pepe verde 22.50

Burger Ticinese - Luganiga-Burger, Salat, Tomate, karamellisierte Zwiebel und Mayonnaise mit grünem Pfeffer

Crispy Fish - Merluzzo croccante, friarielli scottati e salsa rustica 24.50

Crispy Fish - Knuspriger Kabeljau, blanchierte Friarielli und rustikale Sauce



Contorni / Beilagen

Patatine fritte 10.00
Pommes frites

Patate al forno  10.00
Ofenkartoffeln

Verdure dell'orto  10.00
Gemüse aus dem Garten

Caponata di melanzane  10.00
Auberginen-Caponata



Menu Bimbi / Kinderkarte

Pennette panna e prosciutto 10.00
Pennette mit Sahnesauce und Schinken

Pennette al pomodoro o al pesto di basilico  10.00
Pennette mit Tomatensauce oder Basilikum-Pesto

Baby Burger - Hamburger, ketchup, insalata e pomodoro 12.00
Baby-Burger - Hamburger, Ketchup, Salat und Tomate

Chicken Nuggets e patatine fritte 12.00
Chicken Nuggets und Pommes frites



Pizze Tradizionali / Traditionelle Pizzen

Margherita 🌿 Pomodoro, fior di latte e basilico Tomaten, Mozzarella und Basilikum	15.00
Marinara 🌿 Pomodoro, origano, aglio e basilico Tomaten, Oregano, Knoblauch und Basilikum	14.00
Napoli Pomodoro, fior di latte, acciughe del Cantabrico e basilico Tomaten, Mozzarella, Sardellen aus dem Kantabrischen Meer und Basilikum	17.00
Diavola Pomodoro, fior di latte, salame piccante e basilico Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami und Basilikum	19.50
Pugliese Pomodoro, fior di latte, tonno sott'olio, cipolle rosse di tropea e basilico Tomaten, Mozzarella, Thunfisch in Öl, rote Zwiebeln aus Tropea und Basilikum	19.50
Capricciosa Pomodoro, fior di latte, carciofini, olive taggiasche, prosciutto cotto e basilico Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Taggiasca-Oliven, gekochter Schinken und Basilikum	24.50
Vegetariana / Vegetarisch 🌿 Pomodoro, fior di latte, zucchini, melanzane, peperoni, ricotta salata e basilico Tomaten, Mozzarella, Zucchini, Auberginen, Paprika, gesalzener Ricotta und Basilikum	19.50
Cotto e funghi / Schinken und Pilzen Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon e basilico Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Champignons und Basilikum	22.50
Hawaii Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto ed ananas Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, und Ananas	20.00



Pizze Speziali / Spezielle Pizzen

Quadrifoglio Pomodoro, burrata, rucola e crudo San Daniele Tomate, Burrata, Rucola und San-Daniele-Schinken	22.00
La Carrettiera Fior di latte, friarielli, salsiccia al finocchietto e basilico Mozzarella, Friarielli, Fenchelsalami und Basilikum	22.00
Crudaiola Fior di latte, pomodorini, bresaola, rucola, scaglie di grana, riduzione di aceto balsamico e basilico Mozzarella, Kirschtomaten, Bresaola, Rucola, Parmesansplitter, Balsamico-Reduktion und Basilikum	23.50
La valle Maggia  Pomodoro, fior di latte, toma della Valle Maggia, funghi champignon, pepe della Valle Maggia e basilico Tomaten, Mozzarella, Toma aus dem Maggia-Tal, Champignons, Pfeffer aus dem Maggia-Tal und Basilikum	22.00
Italia Pomodoro, mozzarella di bufala, rucola, pomodorini, crudo San Daniele, scaglie di grana e basilico Tomaten, Büffelmozzarella, Rucola, Kirschtomaten, San Daniele-Schinken, Parmesansplitter und Basilikum	24.50
4 Formaggi / 4 Käse  Fior di latte, gorgonzola, scamorza, grana padano e basilico Mozzarella, Gorgonzola, Scamorza, Grana Padano und Basilikum	20.50
La frutti di mare / Meeresfrüchte Pomodoro, mozzarella, cozze, vongole, calamari e gamberetti Tomaten, Mozzarella, Miesmuscheln, Venusmuscheln, Tintenfisch und Garnelen	26.50
Pizza rotolo / Pizza-Rolle Prosciutto cotto, mozzarella e mascarpone Gekochter Schinken, Mozzarella und Mascarpone	20.00



Calzoni

Calzone classico / Klassische Calzone 22.00
Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto e basilico
Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken und Basilikum

Calzone mediterraneo / Mediterrane Calzone 24.00
Pomodoro, fior di latte, acciughe, capperi e basilico
Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern und Basilikum



Note di gusto / Geschmacksnoten

Prosciutto San Daniele / San Daniele-Schinken 4.50

Lardo di patanegra / Patanegra Speck 2.50

Prosciutto cotto / Gekochter Schinken 3.50

Funghi champignon / Pilzen 2.50

Rucola 3.00

Mascarpone 3.00

Datterini rossi / Rote Datterini-Tomaten 3.00

Cipolla rossa / Rote Zwiebel 2.50

Scaglie di grana / Parmesanflocken 4.50

Ricotta fresca / Frischer Ricotta 5.00

Mozzarella di bufala / Büffelmozzarella 6.50

Stracciatella 4.00



Dessert

Cali Babà - Babà stratificato al limone, granella di pistacchio e limoncello	11.00
Cali Babà - Babà in Schichten mit Zitrone, gehackten Pistazien und Limoncello	
Tiramisù Quadrifoglio con crema di zabaione, savoiardi al caffè, scaglie di cioccolato e cacao	10.00
Tiramisù Quadrifoglio mit Zabaione-Creme, Kaffee-Löffelbiskuits, Schokoladenraspeln und Kakao	
Cheesecake al limone con croccante salato e crema agli agrumi	11.00
Zitronen-Käsekuchen mit salzigem Krokant und Zitrusfruchtcreme	
Tortino al cioccolato fondente con cuore caldo, croccante alle mandorle e gelato alla vaniglia	12.50
Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, Mandelkrokant und Vanilleeis	



Bevande

Bibite Calde

Espresso	Fr. 2.80
Espresso macchiato/crème	Fr. 3.00
Espresso s.caffeina/orzo	Fr. 3.00
Espresso s.caffeina/orzo macchiato/crème	Fr. 3.20
Espresso corretto	Fr. 4.00
Espresso corretto speciale	Fr. 4.50
Espresso corretto s.caffeina	Fr. 4.50
Caffé tazza grande	Fr. 3.50
Caffé tazza grande macchiato/crème	Fr. 3.70
Caffé tazza grande s.caffeina/orzo	Fr. 4.00
Caffé tazza grande corretto	Fr. 4.80
Caffé tazza grande corretto speciale	Fr. 5.50
Cappuccino	Fr. 4.50
Cappuccino Hag	Fr. 4.50
Mini Cappuccino	Fr. 3.50
Latte macchiato	Fr. 4.80
Cioccolata / Ovomaltina	Fr. 4.50
Latte	Fr. 2.50
The diversi	Fr. 3.50
Tisane	Fr. 3.50
Punch diversi	Fr. 5.50

Acque minerali

San Pellegrino (bottiglia)	5 dl	Fr. 6.50
San Pellegrino (bottiglia)	1 lt	Fr. 8.00
Acqua microfiltrata Quadrifoglio naturale	5dl	Fr. 5.50
Acqua microfiltrata Quadrifoglio frizzante	5dl	Fr. 5.50
Acqua minerale sfusa	2dl	Fr. 2.50
Acqua minerale sfusa	3 dl	Fr. 3.50

Bibite sfuse

Coca Cola, the freddo, citro	2 dl	Fr. 3.00
Coca Cola, the freddo, citro	3 dl	Fr. 4.50
Coca Cola, the freddo, citro	5 dl	Fr. 6.50



Bevande

Bibite dolci in bottiglia

Coca Cola	33 cl	Fr. 4.80
Coca Cola Zero	33 cl	Fr. 4.80
Gazzosa al mandarino	33 cl	Fr. 5.00
Gazzosa al limone	33 cl	Fr. 5.00
Rivella rossa	33 cl	Fr. 5.00
Rivella blu	33 cl	Fr. 5.00
Sinalco	33 cl	Fr. 5.00
Succo di mele	33 cl	Fr. 5.00
Chinotto	20 cl	Fr. 5.00
Sprell Tonic	20 cl	Fr. 5.00
Sprell Lemon	20 cl	Fr. 5.00
Aranciata amara	20 cl	Fr. 5.00
Succo di frutta (gusti vari)	20 cl	Fr. 5.00

Birre

Birrino Schützengarten	2 dl	Fr. 3.50
Birra Schützengarten	3 dl	Fr. 4.50
Birra Schützengarten	5 dl	Fr. 7.50
Erdinger s/alcol (bottiglia)	33 cl	Fr. 5.80
Erdinger (bottiglia)	33 cl	Fr. 7.50
Erdinger (bottiglia)	50 cl	Fr. 8.50
Ittinger (bottiglia)	33 cl	Fr. 7.50
Corona (bottiglia)	33 cl	Fr. 7.00
CiaoBeer (bottiglia)	33 cl	Fr. 8.00

Vini bianchi e rosati aperti

Rosè	1dl	Fr. 3.50
Frizzantino	1dl	Fr. 3.80
Fendant	1dl	Fr. 4.00
Merlot bianco	1dl	Fr. 4.50
Merlot bianco corretto	1dl	Fr. 5.50
Prosecco	1dl	Fr. 7.50

Vini rossi aperti

Barbera	1dl	Fr. 3.50
Merlot rosso	1dl	Fr. 4.50



Bevande

Aperitivi, digestivi, whisky

Vol. Alc.

Analcolico			Fr. 4.50
Crodino			Fr. 4.80
Campari Soda			Fr. 4.80
Aperol Spritz			Fr. 9.50
Limoncello Spritz			Fr. 9.50
Passion Spritz			Fr. 9.50
Campari Spritz			Fr. 9.50
Hugo			Fr. 9.50
Hugo analcolico			Fr. 9.50
Campari Orange			Fr. 9.50
Aperitivo Quadrifoglio			Fr. 10.50
Drink Superalcolico			Fr. 12.00
(Mojito, Gin Tonic, Vodka Lemon etc)			
Martini bianco/rosso	4 cl	15%	Fr. 7.00
Aperol	4 cl	11%	Fr. 7.00
Campari	4 cl	25%	Fr. 7.00
Cynar	4 cl	16.5%	Fr. 7.00
Fernet Branca	4 cl	39%	Fr. 7.00
Jägermeister	4 cl	35%	Fr. 7.00
Pernod	4 cl	40%	Fr. 7.00
Ramazzotti	4 cl	30%	Fr. 7.00
Averna	4 cl	29%	Fr. 7.00
Braulio	4 cl	21%	Fr. 7.00
Montenegro	4 cl	23%	Fr. 7.00
Amaretto di Saronno	4 cl	28%	Fr. 7.00
Baileys	4 cl	17%	Fr. 7.00
Whisky Bulleit Bourbon	4 cl	40%	Fr. 12.00
Whisky Chivas 18 anni	4 cl	40%	Fr. 16.00
Whisky Ballantines	4 cl	40%	Fr. 10.00

Liquori e distillati

Vol. Alc.

Grappa	2 cl	43%	Fr. 6.00
Grappe speciali	2 cl	43%	Fr. 8.50
Nocino	2 cl	26%	Fr. 6.00
Limoncello	2 cl	26%	Fr. 6.00
Williamine	2 cl	43%	Fr. 6.00
Kirsch	2 cl	40%	Fr. 6.00
Tequila chiara/scura	2 cl	38%	Fr. 6.00
Cognac Hennessy V.S.	2 cl	40%	Fr. 10.00
Cognac Remy Martin V.S.O.P	2 cl	40%	Fr. 14.00
Cognac Remy Martin X.O	2 cl	40%	Fr. 18.00