

Menu Terrazza

DA CONDIVIDERE – PER 2 PERSONE

- Assiette Tessinoise avec jambon cru “Pioradoro”
salami et fromage 21
Ticino plate with “Pioradoro” raw ham, Salami and cheese
-  Avocat chili - poppers avec sauce épicée 23
Avocado chili – Poppers with spicy sauce
-  Bruschetta Valle Maggia avec tomates tessinoises
et mozzarella de bufflonne 25
Valle Maggia Bruschetta with Ticino tomatoes and buffalo mozzarella
- Anchois de Cantabrique 29
servis avec pain grillé et beurre
Cantabrian anchovies served with toast and butter

LE NOSTRE PINSE

-  Margherita 23
Tomates dattes, mozzarella et origan
Dates tomatoes, mozzarella and oregano
-  Vegetariana 25
Tomates, oignons caramélisés et légumes grillés
Tomatoes, caramelised onions and grilled vegetables
- Casa Berno 27
Tomates, mozzarella, jambon cru Pioradoro et roquette
Tomatoes, mozzarella, raw ‘Pioradoro’ ham and rocket

PIATTI FREDDI

-  Salade Casa Berno avec tomates dattes, concombre et avocat 23
Casa Berno salad with date tomatoes, cucumber and avocado
- Salade de poulpe à la méditerranéenne avec olives et basilic 25
Mediterranean-style Octopus salad with olives and basil
- Salade César avec blanc de poulet grillé, croûtons à l'ail
et parmesan 29
Caesar salad with grilled chicken breast, garlic croutons and parmesan

PASTE

 Spaghetti avec sauce aux tomates, mozzarella de bufflone et basilic 25
Spaghetti with date tomato sauce, buffalo mozzarella and basil

Spaghetti avec sauce bolognaise 27
Spaghetti with Bolognese sauce

SPECIALITA DELLA CASA

Escalope de veau panée avec pommes de terre sautées 47
airelles et citron
Breaded veal escalope with fried potatoes, cranberries and lemon

SPECIALITA DEL TICINO ALLA GIRGLIA

VIANDE / MEAT

L'hôtel Casa Berno a sélectionné des viandes locales
des fournisseurs tessinois
Hotel Casa Berno has selected local meat cuts from Ticino suppliers

Côtelette de porc / Pork chop 41
Rib Eye 200g 47
Côte de bœuf 500g / Beef on the bone 500g 57

Toutes les viandes sont accompagnées de légumes grillés
All meats are accompanied by grilled vegetables

POISSON / FISH

Sélection de poissons du lac Majeur pêchés par notre fournisseur local
Selection of fish from Lake Maggiore caught by our local supplier

Corégone / Whitefish 41
Sandre / Pikeperch 42

Tous les poissons sont grillés sans arêtes et servis avec asperges de
printemps et citron grillé
All fish are grilled without bones and served with spring asparagus
and grilled lemon

CONTORNI 7

Asperges / Asparagus
Pommes de terre au four / Oven-baked potatoes
Légumes grillés / Grilled vegetables
Pommes de terre frites / French fries
Petite salade verte / Small green salad
Petite salade composée / Small mixed salad

tutti in prezzi in CHF incluso IVA

I NOSTRI DOLCI

Strudel aux pommes avec cannelle et miel Apple strudel with cinnamon and honey	13
Tiramisu classique Classic tiramisu	13
Crème brûlée à la vanille Vanilla crème Brulé	13
Gâteau du jour Cake of the day	7
Cuillère à glace Ice cream scoop	5

PROVENIENZA

Corégone / Whitefish = CH
Sandre / Pikeperch = CH
Suprême de poulet / Chicken breast = CH / IT / FR
Bœuf / Beef = CH
Veau / Veal = CH + IT
Porc / Pork = CH
Poulpe / Octopus = MA
Anchois / Anchovies = IT / ES