

Ristorante Pizzeria

La Nuova Bricola



Cari Ospiti,

le nostre pietanze sono tutte preparate
al momento con la cura e l'esperienza
del nostro Chef, per proporvi
un'esperienza culinaria indimenticabile.

Vi ringraziamo in anticipo, per il valore
che saprete condividere, al tempo di
preparazione dei vostri piatti.



Buon Appetito



INSALATE

Insalata verde, *Green salad*, *Grüner Salat* fr. 7.50

Insalata mista, *Mixed salad*, *Gemischter Salat* fr. 9.50

Pomodori e cipolle, *Tomato and onion salad*, *Tomaten-Zwiebel-Salat* fr. 8.50

Formentino, *polenta frita*, *Büscion di capra*, *pompelmo e petto d'anatra affumicato* fr. 20.--

Lamb's lettuce with fried polenta, fresh Ticino goat cheese (Büscion), grapefruit and smoked duck breast,

Nüsslisalat mit frittierter Polenta, frischem Tessiner Ziegenkäse (Büscion), Grapefruit und geräucherter Entenbrust

Bambini, *Kids*, *Kinder*

Pasta al pomodoro fr. 10.--
Pasta with tomato sauce, *Pasta mit Tomatensauce*

Impanata di pollo con patatine fritte fr. 15.--
Breaded chicken with French fries, *Paniertes Hähnchen mit Pommes frites*

ANTIPASTI

Uovo a 64°, crema di topinambur, chips di topinambur e nocciole fr. 20.--

64°C slow-cooked egg with Jerusalem artichoke cream, Jerusalem artichoke crisps and hazelnuts

Bei 64 °C gegartes Ei mit Topinamburcreme, Topinamburchips und Haselnüssen

Cremoso di zucca, semi di zucca, Büscion di capra e castagne fr. 21.--

glassate

Creamy pumpkin velouté with pumpkin seeds, fresh Ticino goat cheese (Büscion) and glazed chestnuts

Cremige Kürbisvelouté mit Kürbiskernen, frischem Tessiner Ziegenkäse (Büscion) und glasierten Kastanien

Terrina di anatra selvatica, mostarda di cachi, insalatina Waldorf fr. 23.--

(sedano rapa, mela, ribes, noci e senape antica), pan brioche e

cipolla caramellata

Wild duck terrine with persimmon mostarda, Waldorf salad (celeriac, apple, redcurrants, walnuts and wholegrain mustard), brioche bread and caramelized onions

Wildententerrine mit Kaki-Mostarda, Waldorfsalat (Knollensellerie, Apfel, Johannisbeeren, Walnüsse und grobkörnigem Senf), Briochebrot und karamellisierten Zwiebeln

Polpo scottato, crema di ceci, limone confit e paprika affumicata fr. 25.--

Seared octopus with chickpea cream, confit lemon and smoked paprika

Kurz gebratener Oktopus mit Kichererbsencreme, confierter Zitrone und geräuchertem Paprikapulver

Tagliere del cacciatore: cacciatorino di cervo, brisket di cinghiale, fr. 28.--

mortadella di fegato, Büscion di capra e mostarda

Hunter's platter: venison cacciatorino salami, wild boar brisket, liver mortadella, fresh Ticino goat cheese (Büscion) and mostarda

Jägerplatte: Hirsch-Cacciatorino, Wildschweinbrust (Brisket), Lebermortadella, frischer Tessiner Ziegenkäse (Büscion) und Mostarda

Tagliere salumi e formaggi fr. 24.--

Selection of cured meats and cheeses

Auswahl an Wurst- und Käsespezialitäten

PRIMI PIATTI

- Risotto allo Zincarin**, ossobuco di vitello e ribes *fr. 36.--*
Risotto with Zincarin cheese, veal ossobuco and redcurrants
Risotto mit Zincarin-Käse, Kalbsossobuco und roten Johannisbeeren
- Pappardelle al ragù di cinghiale** *fr. 23.--*
Pappardelle with wild boar ragout
RiPappardelle mit Wildschweinragout
- Ravioli ripieni di brasato**, crema di zucca e chips di topinambur *fr. 24.--*
Ravioli filled with braised beef, pumpkin cream and Jerusalem artichoke crisps
Ravioli gefüllt mit geschmortem Rindfleisch, Kürbiscrème und Topinamburchips
- Gnocchetti di castagne**, fonduta di Gottardo, polvere di cavolo nero e finferli *fr. 26.--*
Chestnut gnocchetti with Gottardo cheese fondue, black kale powder and chanterelle mushrooms
Kastanien-Gnocchetti mit Gottardo-Käsefondue, Schwarzkohlpulver und Eierschwämmen
- Spaghetti alla Carbonara** *fr. 25.--*

DALLA GRIGLIA

From the grill, From the grill

- Filetto di manzo** *fr. 39.--*
Beef fillet, Beef fillet
- Secreto di Pata Negra "De Cebo"** *fr. 29.--*
Iberian Pata Negra secreto,
Iberisches Secreto vom Pata Negra
- Ribeye** *fr. 32.--*

Contorni

Side dishes, Beilagen

- Patate al forno**, *Roasted potatoes, Ofenkartoffeln* *fr. 6.--*
- Patatine fritte**, *French fries, Pommes frites* *fr. 5.50*
- Verdure grigliate**, *Grilled vegetables, Gegrilltes Gemüse* *fr. 7.-*
- Insalata mista**, *Mixed salad, Gemischter Salat* *fr. 5.50*
- Scarola ripassata** *fr. 6.--*
Sautéed escarole with garlic and olive oil
Geschmorter Eskarjol mit Knoblauch und Olivenöl

SECONDI PIATTI

Tartare di manzo (200g), preparata e servita al tavolo fr. 39.--
Beef tartare, prepared and served tableside in the traditional style
Rindertatar, traditionell am Tisch zubereitet und serviert

Il nostro Hamburger (180gr) fr. 29.-
Alla Nuova Bricola con patatine fritte
Our signature hamburger (180 g),
La Nuova Bricola style, served with French fries
Unser Hausburger (180 g),
Nach Art der Nuova Bricola, serviert mit Pommes frites

Guancette di cervo, il suo fondo, crema di sedano rapa, frutti rossi disidratati e nocciole fr. 34.--
Braised venison cheeks with their own jus, celeriac purée, dehydrated red berries and hazelnuts
Geschmorte Hirschbäckchen mit eigenem Jus, Knollenselleriepüree, getrockneten roten Beeren und Haselnüssen

Rombo scottato, patata al limone, chips di patate viola e riduzione di grappa d'uva fr. 37.--
Seared turbot with lemon-infused potatoes, purple potato crisps and grape grappa reduction
Kurz gebratener Steinbutt mit Zitronenkartoffeln, violetten Kartoffelchips und Traubengrappa-Reduktion

Medaglione di cervo, crema di patate dolci e verza fritta fr. 32.--
Venison medallion with sweet potato purée and crispy fried Savoy cabbage
Hirschmedaillon mit Süsskartoffelpüree und knusprig frittiertem Wirz

Sella di capriolo alla baden-baden (su riservazione) fr. 69.--
Servita al tavolo con i suoi contorni e ripasso (min. 2 persone)
Saddle of venison Baden-Baden style (by reservation only)
Carved and served tableside with traditional accompaniments and a second serving (minimum 2 persons)
Rehrücken nach Baden-Badener Art (nur auf Vorbestellung)
Am Tisch tranchiert und mit traditionellen Beilagen serviert, inklusive Nachservice (mindestens 2 Personen)

Piatto dello Chef (chiedere al personale)
Chef's special (please ask our staff)
Tagesempfehlung des Küchenchefs (bitte fragen Sie unser Personal)

PROVENIENZA CARNI

<i>Maiale</i>	<i>CH</i>
<i>Manzo</i>	<i>CH</i>
<i>Ribeye</i>	<i>CH</i>
<i>Secreto Pata Negra</i>	<i>ESP</i>
<i>Vitello</i>	<i>CH</i>
<i>Polseria</i>	<i>CH</i>
<i>Luganighe</i>	<i>CH</i>
<i>Salsiccia</i>	<i>CH</i>
<i>Salumeria</i>	<i>CH - IT</i>
<i>Pesce</i>	<i>NOR - DNK</i>
<i>Sogliola</i>	<i>NL - F - I</i> <i>FAO 27/37</i>
<i>Salmone, Gamberi e Calamari</i>	<i>NOR- SWE</i> <i>FAO 41/71</i>