

Benvenuti 

 Willkommen

Ristorante  
Da Noi 

I prezzi sono espressi in franchi svizzeri

Die Preise sind in Schweizer Franken



# Insalate






 	<b>Piccola insalata verde</b> con salsa italiana fatta in casa	9.50
 	<b>Insalata mista</b> con salsa italiana fatta in casa	14.50
 	<b>Insalata caprese</b> con burrata e olive tagiasche	19.50
 	<b>Insalata mista</b> con Büscion di capra della Valle Maggia e salsa italiana fatta in casa	21.00
 	<b>Insalata d'orzo</b> con feta, verdure grigliate, riduzione di aceto balsamico	21.00
	<b>Insalata "Nüssli"</b> con formentino, noci, pancetta croccante e crostini di pane al burro	22.50
	<b>Insalata Caesar</b> con pollo grigliato, scaglie di grana e crostini di pane al burro	23.50

# Salate

 	<b>Kleiner grüner Salat</b> hausgemachtem italienischen Dressing	9.50
 	<b>Gemischter Salat</b> hausgemachtem italienischen Dressing	14.50
 	<b>Insalata caprese</b> Burrata und Tagiasche Oliven	19.50
 	<b>Gemischter Salat mit..</b> Ziegen Frischkäse und hausgemachtem italienischen Dressing	21.00
 	<b>Gerstensalat mit..</b> Ziegenkäse, gegrilltem Gemüse und Balsamico-Essig-Reduktion	21.00
	<b>"Nüssli" Salat mit..</b> Walnüssen, knusprigem Speck und Butterbrot Croutons	22.50
	<b>Caesar Salat mit..</b> gegrilltem Poulet, Parmesanspänen und Butter Croutons	23.50



# Antipasti

	<b>Salametto di maiale</b> con sottaceti	12.00
 	<b>Porzione formaggio Alpe Dazio</b> con sottaceti	12.00
 	<b>Verdure grigliate tiepide</b> con burrata e olive tagiasche	21.00
	<b>Bruschetta Valle Maggia</b> con funghi porcini trifolati e formaggio dell'alpe	23.00
	<b>Tartare di manzo al tartufo nero (140gr)</b> con scaglie di grana, pane tostato e burro	29.50
	<b>Tagliere Da Noi</b> (2persone, ca. 400gr) Salame, prosciutto crudo, lardo, carne secca, Alpe Dazio, Gorgonzola e Büscion della Valle Maggia	41.00

# Vorspeisen

	<b>Schweine Salametti</b> mit Pickles	12.00
 	<b>Käse Portion "Alpe Dazio"-Fusio</b> mit Pickles	12.00
 	<b>Gegrilltes lauwarmes Gemüse</b> mit Burrata Käse und Tagiasche Oliven	21.00
	<b>Bruschetta Valle Maggia</b> mit getrüffelten Steinpilzen und Alpe Dazio Käse	23.00
	<b>Rind Tartar mit schwarzem Trüffel (140gr)</b> mit Parmesanspänen, Toast und Butter	29.50
	<b>"Da Noi" Holzbrettchen</b> (für 2 Personen, ca. 400gr) Salami, Rohschinken, Speck, Trockenfleisch, Alpe Dazio, Gorgonzola und frischem Ziegenkäse aus dem Maggiatal	41.00



# Paste, Zuppe e Risotti

- ✓ **Minestrone Ticinese** 15.00  
con crostini di pane
- Lasagne alla bolognese fatte in casa** 24.00
- ✓ **Ravioli "DaNoi"** 24.00  
ripieni di melanzane e scamorza guarniti con pomodoro, basilico e scaglie di grana
- Paccheri alla carbonara** 24.00  
con pancetta e pepe della Valle Maggia
- ✓ **Pizzoccheri.** 27.00  
con patate, verza, coste e formaggio Alpe Dazio
- ✓ **Gnocchi di patate e barbabietola fatti in casa** 27.00  
con salsa al büscion di capra e pepe della Valle Maggia
- ✓ **Risotto ai funghi porcini** 27.00

# Pasta, Suppe und Risotto

- ✓ **Tessiner Minestrone** 15.00  
mit Brot Croutons
- Hausgemachte Bolognese Lasagne** 24.00
- ✓ **Ravioli "DaNoi"** 24.00  
mit Auberginen und Scamorza Käse gefüllt garniert mit frischen Tomaten, Basilikum und Parmesanspänen
- Paccheri alla carbonara** 24.00  
mit Speck und Pfeffer aus dem Maggiatal
- ✓ **Pizzoccheri.** 27.00  
mit Kartoffeln, Wirsenkohl, Mangold und Alpe Dazio Käse
- ✓ **Gnocchi aus Kartoffeln und Roter Bete** 27.00  
mit Ziegenkäse und Pfeffer aus dem Maggiatal
- ✓ **Steinpilze Risotto** 27.00

# Carne e Pesce



## Hamburger "Da Noi"

Con Luganighetta di maiale, formaggio di Fusio, pancetta, pomodori, insalata, cetriolini e maionese con contorno di patate arrosto

32.50

## Filetto di maiale "Da Noi"

Servito con salsa al pepe della Valle Maggia contorno di patate arrosto e verdure di stagione

36.50

## Filetto di trota alla mugnaia

con contorno di patate al vapore e verdure di stagione

36.50

## Costolette di agnello al burro ed erbe

con contorno di patate arrosto e verdure di stagione

37.50

## Ossobuco di Vitello al merlot bianco "Maggia"

con risotto ai pistilli di zafferano

41.00

# Fleisch und Fisch

## Hamburger "Da Noi"

mit Schweinsluganighetta, Fusio Käse und Speck Tomaten, Salat, Gewürzgurken und Mayonnaise Bratkartoffeln als Beilage

32.50

## Schweinsfilet "Da Noi"

Valle Maggia Pfeffersauce Als Beilage gibt es Bratkartoffeln und Gemüse nach Saison

36.50

## Forellenfilet meunière

Als Beilage gibt es Bratkartoffeln und Gemüse nach Saison

36.50

## Lammkoteletts mit Kräuterbutter

Als Beilage gibt es Bratkartoffeln und Gemüse nach Saison

37.50

## Kalbs Ossobuco an weissem Merlot "Maggia"

mit Safran Risotto

41.00

Provenienza carne / Fleisch Provenienz:

Pollo / Poulet:  
Maiale / Schwein:  
Trota / Forelle:  
Agnello / Lamm:  
Vitello / Kalbs:



## Polenta con..

🍷🌱 .. Gorgonzola	18.50
🍷🌱 .. Formaggio dell'alpe	21.50
🍷🌱 .. Funghi porcini trifolati	27.50
🍷 .. Coscia di coniglio in umido e olive tagiasche	32.50
.. polpette di Luganighetta in salsa di cipolle	32.50
🍷 .. Brasato di manzo al Merlot rosso "Maggia"	36.50

## Polenta und..

🍷🌱 .. Gorgonzola	18.50
🍷🌱 .. Alpen Käse	21.50
🍷🌱 .. Getrüffelte Steinpilze	27.50
🍷 .. Geschmorte Kaninchen mit Tagiasche-Oliven	32.50
.. Luganighetta "polpette" in Zwiebelsauce	32.50
🍷 .. Rinderschmorbraten in rotem Merlot "Maggia"	36.50

Provenienza carne / Fleisch Provenienz:






Maiale / Schwein:

Coniglio / Kaninchen:






Manzo / Rind:



# Rösti di patate con..

-   .. **Vegetariani** 28.50  
con carote, zucchine, porri, formaggio Alpe Dazio e uova
-  .. **Da Noi** 32.50  
con bacon, uova e formaggio Alpe Dazio - Fusio
-  .. **Nordico** 32.50  
con salmone affumicato e crème Frâiche
-  .. **Dell'alpigiano** 36.50  
con funghi porcini, formaggio Alpe Dazio e luganighetta

## Unsere Röstis...

-   .. **Vegetarier** 28.50  
Karotten, Zucchetti, Lauch, Alpe Dazio Käse Fusio und Eiern
-  .. **Da Noi** 32.50  
Käse der Alpe Dazio, Speck und Eier
-  .. **Nordisch** 32.50  
Mit Räucherlachs und Crème Frâiche
-  .. **Älpler** 36.50  
Mit Steinpilzen, Käse und Schweineluganighetta

Provenienza carne / Fleisch Provenienz:  
Maiale / Schwein:  
Salmone / Lachs: