

La Baia
ristorante & lounge

PRANZO – MITTAGESSEN - LUNCH

Fresco e leggero - Frisch und leicht - Fresh and light

- ✓ Insalata verde o mista** 9.50 | 14.00
Grüner oder gemischter Salat
Green or mixed salad
- ✓ Insalata Fitness** 19.00
Misticanza, uovo nostrano, pomodorini cherry, mais, crostini di pane nero, scaglie di Sbrinz, dressing allo yogurt ticinese e senape
Fitness-Salat - Verschiedene grüne Salate, Ei, Kirschtomaten, Mais, Croutons, Sbrinz Flocken, Tessiner Joghurt und Senfdressing
Fitness salad - various green salads, egg, cherry tomatoes, corn, croutons, Sbrinz flakes, Ticino yogurt and mustard dressing
- con pollo mais cbt | mit Maispoulet | with chicken corn cbt** + 7.00
- ✓ Insalata Veggie** 27.00
Insalata verde, tofu, olive taggiasche, ceci arrostiti, pomodorini cherry e germogli di soia, dressing di barbaietola
Veggie-Salat - Grüner Salat, Tofu, Taggiasche Oliven, gebratene Kichererbsen, Cherrytomaten, Sojäsprossen und Rote-Bete-Dressing
Veggie Salad - Green salad, tofu, taggiasche olives, roasted chickpeas, cherry tomatoes bean sprouts and beet vinaigrette
- ✓ La nostra caprese** 21.00
Mozzarella di Bufala DOP, variazioni di pomodori ed estratto al basilico
Mozzarella di Bufala DOP, Tomatenvariationen und Basilikumextrakt
Mozzarella di Bufala DOP, tomato variations and basil extract
- ✓ Gazpacho di pomodoro** 16.00
Brunoise di verdure fermentate e olio all'erba cipollina
Tomatengazpacho, Brunoise aus fermentiertem Gemüse und Schnittlauchöl
Tomato gazpacho, brunoise made from fermented vegetables and chive oil
- Roastbeef all'inglese** 30.00
Controfiletto di manzo in lenta cottura, servito con patatine fritte e salsa tartara
Roastbeef nach englischer Art - Langsam gegartes Rindsfilet, serviert mit Pommes frites und Tartare Sauce
English Roast Beef - Slow-cooked rib-eye steak served with fries and tartar sauce
- Vitello tonnato**
Sottofesa di vitello cotta al sale, salsa tonnata e patate arrosto 33.00
Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Bratkartoffeln
Veal with tuna sauce and roast potatoes

Sfizioosità - Versuchungen – Temptations

Paccheri trafileati al bronzo	23.00
con bolognese di luganighetta, cacio, pepe e polvere di sedano <i>Paccheri mit Bolognese aus Luganighetta, Cacio Käse, Pfeffer und Selleriepulver</i> Paccheri with luganighetta bolognese, cacio, pepper and celery powder	
✓ Risotto “come una pizza margherita”	26.00
Mantecato alla crema di pomodoro, mozzarella di bufala, estratto di basilico e pane nero croccante <i>Risotto mit Tomatencreme, Büffelmozzarella, Basilikumextrakt und knusprigem Schwarzbrot</i> Risotto with tomato cream, buffalo mozzarella, basil extract and crusty black bread	
Hamburger Lago Maggiore	35.00
Burger di carne mista, formaggio Gottardo, insalata, pomodori, maionese e patatine fritte <i>Burger mit gemischtem Fleisch, Gottardo-Käse, Eisbergsalat, Tomaten und Mayonnaise mit Pommes Frites</i> Hamburger with mixed meat, Gottardo cheese, iceberg lettuce, tomatoes and mayonnaise, served with fries	
Granfritto di lago	42.00
pesce di lago in panatura croccante di polenta nostrana, verdure in pastella e maionese al rafano <i>Frittierter Seefisch in einer knusprigen Panade aus lokaler Polenta, Gemüse und Meerrettich-Mayonnaise</i> Lake fish fried in a breading of local polenta, crispy vegetables and horseradish mayonnaise	
Dolci - Desserts	
Macedonia di frutta fresca e gelato artigianale	12.00
<i>Frischer Fruchtsalat und Eis</i> Fresh fruit salad with ice cream	
Trilogia di cioccolati	13.00
<i>Trilogie der Schokolade</i> The chocolate trilogy	
Tenerina di mele,	13.00
yogurt e amarene <i>Apfel-Tenerina, Joghurt und Sauerkirschen</i> Apple Tenerina, yogurt, and sour cherries	
Per i gelati e sorbetti, consultare la carta dedicata <i>Für Eiscreme fragen Sie bitte nach der entsprechenden Karte</i> For ice creams, please ask for the dedicated card	



Aperitivo Lago Maggiore

36.00

Selezione di affettati, formaggi, stuzzicherie, finger food e gnocco fritto

Auswahl an verschiedenen Aufschnitt- und Käsesorten, Snacks und Fingerfood

Selection of cold cuts, cheeses, snacks and finger foods

✶ Disponibile anche in versione vegana

Auch vegan erhältlich

Also available in vegan version

Porzione extra gnocco fritto

+ 7.00

Extraportion Gnocco fritto

Extra portion of gnocco fritto

Consigliato per 2 pers. - *Empfohlen für 2 Pers.* - Recommended for 2 people.

* * * * *

Per informazioni riguardanti allergeni o eventuali intolleranze alimentari, vi preghiamo cortesemente di rivolgervi al nostro staff di servizio.

For information regarding allergens or any food intolerances, please kindly contact our service staff.

Provenienza carne:

Manzo	Svizzera Sud America
Vitello	Svizzera
Maiale	Svizzera

Provenienza pesce:

Pesce di lago	Svizzera Italia
Lucioperca	Svizzera Italia
Trota salmonata	Svizzera Italia
Pesce persico	Svizzera Estonia
Coregone	Italia