



****Al Lago****

Ristorante • Pizzeria • Hotel

Cari Clienti, Sehr geehrte Kunden, Chers Clients, Dear Customers,

 La Famiglia Nunes e il suo team sono lieti di darvi il **benvenuto** e ringrazia per la vostra visita.

 Die Familie Nunes und ihr Team heisst Sie herzlich **Willkommen** und bedankt sich für Ihren Besuch.

 La Famille Nunes et son équipe vous souhaite le **bienvenu** et nous vous remercions de votre visite.

 The Family Nunes and their Team are looking forward to **Welcome** and thank you for your visit.

Buon appetito

Guten Appetit

Bon appétit

Enjoy your meal



Orari di Apertura • Öffnungszeiten

Lunedì - Domenica / Montag - Sonntag

08:00 - 24:00

Cucina • Pizzeria

dalle/von 12.00 alle/bis 15.00

dalle/von 18.30 alle/bis 22.00

Accettiamo carte di credito • Akzeptieren Kreditkarte

Carte de credit accepté • Accepted Credit Cards

Prezzi in CHF
IVA inclusa 7,70%

Preise in CHF
7,70% MWS inbegriffen

Prix en CHF
TVA 7,70% incluse






Prices in CHF
VAT included 7,70%

Via Valle Verzasca 21 - 6632 Vogorno - Tel. 091 745 32 32 - www.allago.ch - info@allago.ch

Antipasti • Vorspeisen • Hors-d'oeuvre • Hors-d'ouvres

	1/2	1/1
Affettato misto con formaggio <i>Gemischter Aufschnitt mit Käse</i> <i>Charcuterie assortie avec du fromage</i> <i>Mixed cold cuts with cheese</i>	18.00	24.00
Prosciutto crudo nostrano e melone <i>Tessiner Roher Schinken mit Melone</i> <i>Jambon cru Ticinoise avec melon</i> <i>Local smoked ham with melon</i>	16.50	22.00
Carpaccio di manzo, rucola e scaglie di parmigiano <i>Rinds-Carpaccio, Rucola und Parmesanspänen</i> <i>Carpaccio de boeuf, roquette et parmesan</i> <i>Beef carpaccio, rocket and parmesan cheese</i>	18.00	24.00
Bresaola, rucola, olio d'oliva e limone <i>Rindstrockenfleisch, Rucola, Olivenöl und Zitrone</i> <i>Viande séchée de boeuf, roquette, huile d'olive et citron</i> <i>Dried beef, rocket, olive oil and lemon</i>	18.00	24.00

Insalate • Salate • Salades • Salads

	1/2	1/1
 Insalata verde <i>Grüner Salat</i> <i>Salade verte</i> <i>Green salad</i>		8.00
 Insalata mista <i>Gemischter Salat</i> <i>Salade méele</i> <i>Mixed salad</i>		9.50
 Pomodoro, cipolle, olive e basilico <i>Tomaten, Zwiebeln, Oliven und Basilikum</i> <i>Tomate, oignons, olives et basilic</i> <i>Tomato, onions, olives and basil</i>		12.00
 Rucola e parmigiano con pomodorini e olive <i>Rucola und Parmesan-Käse mit Kirschtomaten und Oliven</i> <i>Roquette et parmesan avec tomates cerises et olives</i> <i>Rocket and parmesan cheese with cherry tomatoes and olives</i>	12.00	16.00
 “Caprese” pomodoro, mozzarella di bufala, olio d'oliva e basilico <i>Tomaten, Büffel-Mozzarella, Olivenöl und Basilikum</i> <i>Tomate, mozzarelle de bufflonne, l'huile d'olive et basilic</i> <i>Tomato, buffalo's mozzarella, olive oil and basil</i>	15.00	20.00

Insalate • Salate • Salades • Salads

“Emma“ insalata mista, tonno, uova sode e cipolle 22.50

Gemischter Salat mit Thunfisch, gekochte Eier und Zwiebeln

Salade mêlée avec thon, œufs durs et l'oignons

Mixed salad with tuna, hard-boiled eggs and onions

“Fitness“ insalata mista con petto di pollo alla griglia 22.50

Gemischter Salat mit gegrillter H ahnchenbrust

Salade mêlée avec poitrine de poulet grill e

Mixed salad with grilled chicken breast

“Lago“ insalata mista, uova sode e filetto di coregone fritto 22.50

Gemischter Salat, gekochte Eier und gebratenen Felchenfilet

Salade mêlée avec œufs durs et filet de f era

Mixed salad with hard-boiled eggs and fried whitefish fillet

Minestre • Suppen • Potages • Soups

Minestrone Ticinese 10.00

Tessiner Gem usesuppe

Potage de légumes   la Tessinoise

Vegetable soup from Ticino

 **Pappa al pomodoro** 10.00

Toskanische Tomatensuppe

Potage   la tomate Toscane

Tuscan tomato soup

“Zuppa Pavese“ brodo di manzo, uovo, e crostino al parmigiano 10.00

Rinderbr uhe, Ei, und Parmesan Croutons

Bouillon de boeuf, œuf, et croûtons au parmesan

Beef broth, egg, and Parmesan croutons

Risotti • Risotti • Risotti • Risotti

	1/2	1/1
Risotto allo zafferano e funghi porcini	18.00	24.00

Safranrisotto mit Steinpilzen

Risotto au safran et cèpes

Saffron risotto with mushrooms

	18.00	24.00
--	-------	-------

Risotto al salmone e julienne di verdure

Lachsrisotto mit Gem usestreifen

Risotto au saumon et julienne de légumes

Risotto with salmon and vegetable julienne

	18.00	24.00
--	-------	-------

Risotto ai frutti di mare

Risotto mit Meeresfr uchten

Risotto avec fruits de mer

Risotto with seafood

Paste**Teigwaren****Pâtes****Pasta**

1/2 1/1

Lasagna al forno*Überbackene Lasagna**Lasagna au four**Baked Lasagna***20.00** **Penne primavera***Makkaroni, mit Gemüsestreifen**Pâtes courtes, et julienne de legumes**Pasta quills, and vegetable julienne***18.50** **Spaghetti al pomodoro***Spaghetti mit Tomatensauce**Spaghetti avec sauce tomate**Spaghetti with tomato sauce***16.50** **Spaghetti aglio olio e peperoncino***Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Paprikaschoten**Spaghetti ail, huile et piment**Spaghetti with garlic, oil and hot pepper***17.00****Spaghetti alla Bolognese***Spaghetti mit Fleischsauce**Spaghetti à la Bolognaise**Spaghetti with meat sauce*15.00 **20.00****Spaghetti alla carbonara***Spaghetti mit Speckstreifen, Rahm, Ei und Parmesan**Spaghetti avec bacon, crème, œuf et parmesan**Spaghetti with bacon, cream, egg and parmesan*15.00 **20.00****Spaghetti alle vongole veraci***Spaghetti mit Venusmuscheln**Spaghetti aux clovisses**Spaghetti with clams*16.50 **22.00****Spaghetti ai frutti di mare***Spaghetti mit Meeresfrüchten**Spaghetti aux fruits de mer**Seafood spaghetti*18.00 **24.00****Linguine con gamberoni, pomodorini freschi e basilico***Flache Spaghetti, Riesencrevetten, Kirschtomaten und Basilikum**Spaghettis plats aux crevettes, tomates cerises et basilic**Flat spaghetti with prawns, cherry tomatoes and basil*19.50 **26.00****Tagliatelle al salmone***Nudeln mit Lachs an Rahmsauce**Tagliatelles au saumon à la crème**Tagliatelle with salmon and cream*18.00 **24.00**

Pesci • Fische • Poissons • Fishes

Filetto di trota salmonata alla mediterranea 32.00

*Mediterranes Lachsforellenfilet
Filet de truite saumonée aux mediterranees
Mediterranean salmon trout fillet*

Coregone al burro e salvia 35.00

*Gebratene Felchenfilets an Salbeibutter
Filets de poisson blanc frit au beurre et sauge
Fried whitefish fillets on butter and sage*

Filetti di pesce persico alle mandorle 37.00

*Eglifilets mit Mandeln
Filets de perche aux amandes
Perch fillets with almonds*

Gamberoni alla griglia 37.00

*Riesencrevetten vom Grill
Gambas grillées
Grilled King prawns*

Sogliola alla griglia 42.00

*Seezunge vom Grill
Sole grillée
Grilled sole*

Carne • Fleisch • Viande • Meat

Scaloppina di maiale Impanata 29.50

*Paniertes Schweinschnitzel
Escalope de porc pane
Breaded pork escalope*

Costoletta di maiale alla griglia 28.00

*Schweinskotelett vom Grill
Côte de porc grillé
Grilled pork cutlet*

Piccata di maiale alla Ticinese 33.00

*Schweinspiccata an Tessiner Art
Escalopes de porc à la Tessinoise
Ticino style pork scallops*

Steak di maiale "Café de Paris" 250 gr 34.00

*Schweinesteak
Steak de porc
Pork steak*

Saltimbocca di vitello alla Romana 36.00

*Kalbsschnitzel mit Salbei und Rohschinken
Escalopes de veau avec sauge et jambon
Veal scallops with sage and ham*

Carne**Fleisch****Viande****Meat****Scaloppina di vitello alla Viennese****36.00***Wiener Paniertes Kalbsschnitzel**Escalope de veau panée**Breaded veal scalope***Ossobuco di vitello in gremolada****37.50***Geschmorte Kalbshaxenscheibe an Gemüsesauce**Tranche de jarret de veau braisée aux légumes**Braised veal shank slice with vegetable sauce***Paillard di vitello alla griglia**

200 gr

38.00*Kalbspaillard vom Grill**Escalope de veau grillée**Grilled veal scalope***“James Bond“ Cordon Bleu di vitello, farcito con asparagi**

700 gr

43.00*Kalbs Cordon Bleu, mit Spargeln gefüllt**Cordon Bleu de veau, farci aux asperges**Veal Cordon Bleu, filled with Asparagus***Bistecca di manzo alle erbette**

200 gr

33.00*Rindssteak mit Kräutern**Steak de bœuf aux herbes**Beef steak with herbs***Entrecôte di manzo “Café de Paris”**

250 gr

39.00*Rindsentrecôte vom Grill**Entrecôte de boeuf grillé**Grilled beef steak***Filetto di manzo alla griglia**

250 gr

44.00*Rindsfilet vom Grill**Filet de boeuf grillé**Grilled beef fillet***Costata di manzo**





500 gr

46.00*Rinderkotelett vom Grill**Côte de boeuf grillé**Grilled rib of beef***Filetto di puledro ai funghi porcini**

250 gr

42.00*Fohlen Filet mit Steinpilzen**Filet de poulain aux cèpes**Foal fillet with mushrooms***Contorni:
Garniture:****Bailagen:
Garnish:**Patate Country - Patate Fritte
Pasta - Riso - VerduraCountry Kartoffeln - Pommes Frites
Nudeln - Reis - GemüsePommes Country - Pommes Frites
Pâtes - Riz - LegumesCountry Potatoes - French Fries
Pasta - Rice - Vegetables

Piccoli Ospiti • Kleinen Gäste • Petits Clients • Little Guests

Porzione di patatine fritte	7.50
<i>Portion Pommes Frites</i>	
<i>Portion de frites</i>	
<i>French fries portion</i>	
 Penne "Pomodoro Baby"	12.00
<i>Makkaroni, an Tomatensauce</i>	
<i>Pâtes courtes, avec sauce tomate</i>	
<i>Pasta quills, with tomato sauce</i>	
Spaghetti "Bolognese Baby"	14.00
<i>Spaghetti mit Fleischsauce</i>	
<i>Spaghetti à la Bolognaise</i>	
<i>Spaghetti with meat sauce</i>	
 Gnocchi "Aurora Baby"	14.00
<i>Klößchen mit Rahm und Tomatensauce</i>	
<i>Gnocchis à la crème et sauce tomate</i>	
<i>Dumplings with cream and tomato sauce</i>	
Impanata Baby con patatine fritte	18.00
<i>Kleine panierte Schnitzel mit Pommes Frites</i>	
<i>Petit escalope panée avec des frites</i>	
<i>Small breaded scalope with french fries</i>	
Pizza "Iara Baby"	16.50
<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto, mascarpone, ananas</i>	
 Pizza "Bea Baby"	15.00
<i>Pomodoro, mozzarella, patatine fritte</i>	
Pizza "Prosciutto Baby"	15.00
<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto</i>	
Pizza "Salame Baby"	15.00
<i>Pomodoro, mozzarella, salame</i>	
 Pizza "Margherita Baby"	12.00
<i>Pomodoro, mozzarella</i>	

Dolci & dessert

Süßigkeiten & Desserts

Semifreddo al torrone con Grand Marnier	9.00
<i>Nougatparfait mit Grand Marnier</i>	
<i>Parfait de nougat au Grand Marnier</i>	
<i>Nougat parfait with Grand Marnier</i>	
Panna Cotta con frutti di bosco	8.50
<i>Panna cotta mit Waldbeeren</i>	
<i>Crème cuite avec fruits de bois</i>	
<i>Cream pudding with berries</i>	
Tiramisù tradizionale	9.00
<i>Traditionelles Tiramisù</i>	
<i>Tiramisù traditionnel</i>	
<i>Traditional tiramisù</i>	
Tortino al cioccolato fondente con gelato pistacchio	10.50
<i>Schokoladentörtchen mit Pistazieneis</i>	
<i>Gâteau au chocolat avec Glace à la pistache</i>	
<i>Chocolate cake with pistachio ice cream</i>	
Crema Catalana	8.50
<i>Katalanische Creme</i>	
<i>Crème catalane</i>	
<i>Catalan cream</i>	
Zabaione al Porto con gelato alla vaniglia	9.50
<i>Zabaione an Porto mit Vanilleeis</i>	
<i>Zabaione au Porto avec glace à la vanille</i>	
<i>Zabaione an Porto with vanilla ice-cream</i>	
Torta di mele	7.50
<i>Apfelkuchen</i>	
<i>Gâteau aux pommes</i>	
<i>Apple cake</i>	
Torta di carote	7.50
<i>Karottenkuchen</i>	
<i>Gâteau aux carottes</i>	
<i>Carrot cake</i>	
Torta della Nonna	7.50
<i>Großmutter's Kuchen</i>	
<i>Le gâteau de grand-mère</i>	
<i>Grandmother's cake</i>	

Chiedete la nostra carta dei gelati

Fragen Sie nach unserer Eiskarte

Demandez notre carte de glace

Ask for our ice cream card

**Intolleranze alimentari • Nahrungsmittelintoleranz
Intolérance alimentaire • Food intolerance**

Caro ospite, se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari, chieda pure.
La informiamo volentieri.

*Lieber Gast, wenn Sie Allergien und/oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach.
Wir informieren Sie gerne.*

*Cher invité, si vous avez des allergies et/ou des intolérances alimentaires, veuillez demander.
Nous sommes heureux de vous informer.*

*Dear guest, if you have food allergies and/or intolerances, please ask.
We are happy to inform you.*

Di seguito troverà alcune informazioni per la scelta delle vostre pietanze, nonché l'elenco di provenienza controllata e certificata dei nostri prodotti.

Provenienza		Herkunft		Provenance	
Carni:	Fleisch:	Viande:	Meat:	Nation:	*
Manzo	Rind	Boeuf	Beef	CH / DE	AU
Vitello	Kalb	Veau	Calf	CH	
Maiale	Schwein	Porc	Pork	CH / DE	
Agnello	Lamm	Agneau	Lamb	NZ / FR	AU
Capretto	Zicklein	Chevreau	Kid	CH / FR	
Puledro	Fohlen	Poulain	Foal	CA	
Coniglio	Kaninchen	Lapin	Rabbit	CH / IT	
Pollame	Geflügel	Volaille	Poultry	CH / BR	
Salumi	Aufschnitt	Charcuterie	Cold cuts	CH / IT	

* Può essere stata prodotta con ormoni stimolatori di crescita e/o antibiotici o altre sostanze antimicrobiche.

Pesce:	Fisch:	Poissons:	Fish:	Nation:	Metodo:
Sogliole	Seezunge	Sole	Soles	NL / FR	Reti da traino
Persico	Egli	Perche	Perch	CH / EE	Reti da imbrocco
Salmone	Lachs	Saumon	Salmon	NO / SC	Allevamento
Coregone	Felchen	Cisco	Whitefish	CH / FR	Reti da imbrocco
Branzino	Seebarsch	Loup de mer	Bass	GR / FR	Allevamento/Ami
Trote	Forelle	Truite	Trout	CH / IT	Allevamento
Gamberoni	Garnelen	Gambas	King prawns	VN / BD	Allevamento

Il personale di servizio è a vostra disposizione per ogni ulteriore informazione.
Das Servicepersonal steht Ihnen für weitere Informationen zur Verfügung.
Le personnel de service est à votre disposition pour toute information complémentaire.
The service staff is at your disposal for any further information.



Vegetariano

Vegetarisch

Végétarien

Vegetarian



www.allago.ch - info@allago.ch