


LA NOSTRA PASTICCERIA Our sweet delicacies

CREMA CATALANA ALLA VANIGLIA E FRUTTO DELLA PASSIONE	19.-
Crema bruciata alla vaniglia Bourbon con sorbetto al frutto della passione Crème brûlée mit Bourbon-Vanille und Passionsfruchtsorbet Crème brûlée à la vanille Bourbon avec sorbet au fruit de la passion Bourbon vanilla crème brûlée with passion fruit sorbet	
PANNA COTTA ALLO YOGURT (SENZA LATTOSIO, SENZA ZUCCHERI E SENZA GLUTINE), FRUTTI ROSSI E GRANOLA	19.-
Joghurt-Panna-Cotta (laktosefrei, zuckerfrei, glutenfrei) mit roten Früchten und Granola/ Panna cotta au yaourt (sans lactose, sans sucre, sans gluten), fruits rouges et granola/ Yogurt panna cotta (lactose-free, sugar-free, gluten-free) with red berries and granola	
QUATTRO DOLCI – TENTAZIONI DEL BISTROT	23.-
Babà al rum, cheesecake ai frutti tropicali, crema catalana alla vaniglia, sfera al cioccolato amaro e lamponi Rum-Babà, Cheesecake mit tropischen Früchten, Crema Catalana mit Vanille, dunkle Schokoladenkugel mit Himbeeren Babà au rhum, cheesecake aux fruits tropicaux, crème catalane à la vanille, sphère au chocolat noir et framboises Rum baba, tropical fruit cheesecake, vanilla crema catalana, dark chocolate sphere with raspberries	
TIRAMISU' DELLA NONNA CON GELATO AL CAFFÈ	19.-
Tiramisù classico con gelato al caffè / Klassisches Tiramisù mit Kaffeeis / Tiramisu classique avec glace au café / Classic tiramisu with coffee ice cream	
ASSORTIMENTO DI FRIANDISES (4PZ)	8.5.-
Selezione di piccola pasticceria assortita del giorno / Auswahl an gemischtem Kleingebäck des Tages / Sélection de petite pâtisserie assortie du jour / Selection of assorted petit pastries of the day	

LA NOSTRA GELATERIA / Our ice creams

GELATI E SORBETTI A SCELTA	6.- la pallina
Verschiedene Eissorten und Sorbets nach Wahl 6.- pro Kugel/ Glaces et sorbets divers au choix 6.- per boule/ Choice of ice-creams and sorbets / 6.- per scoop	
COPPA VILLA SASSA	22.-
Gelato al caffè, al cioccolato e alla vaniglia, nocino, caffè, panna montata e amaretti / Kaffee, Schokolade und Vanilleeis, Nocino, Kaffee, Schlagsahne und Amaretti/ Glace café, chocolat et vanille, liqueur de Nocino, café, crème fouettée et amaretti / Coffee, chocolate and vanilla ice creams, nocino liquor, coffee, whipped cream and amaretti	
COPPA VILLA PRINCIPE LEOPOLDO	22.-
Frutti di bosco con salsa ai lamponi, gelato alla vaniglia e alla fragola, sorbetto ai lamponi, panna montata, mandorle / Beeren mit Himbeersauce, Vanille- und Erdbeereis, Himbeersorbet, Schlagsahne, Mandeln / Baies à la sauce framboise, glace vanille et à la fraise, sorbet framboise, crème fouettée, amandes, meringue / Berries with raspberry sauce, vanilla and strawberry ice cream, raspberry sorbet, whipped cream, almonds,	
COPPA KURHAUS CADEMARIO	22.-
Banana, rum, gelato alla vaniglia e al cioccolato, salsa al cioccolato, panna montata, mandorle / Banane, Rum, Vanille- und Schokoladeneis, Schokoladensauce, Schlagsahne und Mandeln/ Banane, rhum, glace à la vanille et au chocolat, sauce au chocolat, crème fouettée et amandes/ Banana, rum, vanilla and chocolate ice creams, chocolate sauce, whipped cream and almonds	

 Piatto vegano / Vegan

 Piatto vegetariano / Vegetarian

 Specialità di Villa Principe Leopoldo / House specialities

 Piatto del territorio / Regional specialities

Snacks & More Daily from 12:00 to 22:30

COMFORT FOOD


“CESAR” A MODO NOSTRO CON E SENZA POLLO	35.-
Senza pollo / Ohne Huhn / Sans poulet / Without chicken	
Iceberg, petto di pollo saltato, uovo sodo, scaglie di Grana, crostini, pinoli e salsa francese Iceberg-Salat, Hähnchenbrust, Hartgekochte Ei, Parmesan, Croutons, Pinienkerne, Französische Sauce Salade Iceberg, blanc de poulet, œuf dur, Parmesan, croûtons, pignons, French dressing Iceberg salad, sliced chicken breast, smashed hard-boiled egg, Parmesan flakes, croûtons, pine nuts, French dressing	
LA NOSTRA POKE – BOWL AL SALMONE	35.-
Senza pesce / Ohne Fisch / Sans poisson / Without fish	
Zoccolino di risina konjak, tartare di salmone, insalate in foglie, avocado, melone, sesamo e olio, limone a parte Zoccolino aus Konjak-Reis, Lachstatar, Blattsalate, Avocado, Melone, Sesam und Öl, Zitrone separat Zoccolino de riz konjac, tartare de saumon, salades en feuilles, avocat, melon, sésame et huile, citron à part Konjac rice base, salmon tartare, leafy salads, avocado, melon, sesame and oil, lemon on the side	
SUPER FOOD GAMBERETTI	38.-
Quinoa, avocado, gamberetti, spinacini, yogurt greco, taccole croccanti / Quinoa, Avocado, Garnelen, Babyspinat, griechischer Joghurt, knackige Zuckerschoten / Quinoa, avocat, crevettes, jeunes pousses d'épinards, yaourt grec, pois mange-tout croquants / Quinoa, avocado, shrimp, baby spinach, Greek yogurt, crunchy snow peas	
SALMONE NORVEGESE AFFUMICATO DA DYRBERG CON SPUMA AL RAFANO	41.-
Geräucherter Dyhrberg-Lachs mit Meerrettich-Mousse Saumon fumé par Dyhrberg avec mousse de raifort Smoked Dyhrberg salmon with horseradish mousse	
INSALATA DI POMODORI E BOCCONCINI DI BUFALA TIPO CAPRESE	32.-
Bocconcini di bufala, pomodoro, olive, basilico e acciughe / Buffalo mozzarella bocconcini, Tomaten, Oliven, Basilikum und Sardellen / Bocconcini de mozzarella de bufflonne, tomate, olives, basilic et anchois / Buffalo mozzarella bocconcini, tomato, olives, basil and anchovi	

Gentili ospiti, vi preghiamo di comunicare al nostro Staff ogni esigenza alimentare specifica come allergie o intolleranze. Saremo felici di prenderci cura delle vostre esigenze. Il pane è di provenienza ticinese.

Chers hôtes, veuillez informer notre personnel de tout régime alimentaire spécifique, comme les allergies ou les intolérances. Nous serons heureux de répondre à vos besoins. Le pain est d'origine tessinoise.

Liebe Gäste, bitte informieren Sie unser Personal über besondere Ernährungsbedürfnisse wie Allergien oder Unverträglichkeiten. Wir werden uns gerne um Ihre Bedürfnisse kümmern. Das Brot ist Tessiner Produkte.

Dear guests, please notify our staff of any specific dietary needs such as allergies or intolerances. We will be happy to take care of your needs. The bread is from Ticino.





 Piatto vegano / Vegan

 Piatto vegetariano / Vegetarian


 Specialità di Villa Principe Leopoldo / House specialities

 Piatto del territorio / Regional specialities

PASTA - ZUPPE Pasta – Sopus

TAGLIATELLE ALL'UOVO SELEZIONE "MARCO GIACOSA" AL VERO RAGU ALLA BOLOGNESE "Marco Giacosa"-Selektion-Tagliatelle mit Rindfleischsauce nach Bolognese-art Tagliatelle aux œufs sélection "Marco Giacosa" avec sauce bolognaise "Marco Giacosa" selection egg tagliatelle with beef bolognese	32.-
MINISTRONE ALLA TICINESE    Gemüse Suppe nach Tessiner Art Potage de legumes à la tessinoise Ticino style vegetables	24.-
SPAGHETTINI PASTIFICIO "MANCINI" aglio, olio evo, peperoncino e colatura di alici Spghettini Pastificio "Mancini", Knoblauch, natives Olivenöl extra, Chili und Sardellenextrakt Spghettini Pastificio "Mancini", ail, huile d'olive extra vierge, piment et colature d'anchois Spghettini Pastificio "Mancini", garlic, extra virgin olive oil, chili and anchovy sauce	32.-
CREMA DI CAROTE PROFUMATA ALL'ARANCIO E ZENZERO  Karottencremesuppe mit Orange und Ingwer aromatisiert / Crème de carottes parfumée à l'orange et au gingembre Carrot cream soup flavored with orange and ginger	24.-

PIATTI CALDI A BASE DI PESCE E DI CARNE Hot dishes with fish and meat

DORSO DI BRANZINO DORATO PESCATO ALL'AMO CON PAC CHOI, RISINA E SALSINA AL CURRY THAI  Filet vom nachhaltig gefangenen Wolfsbarsch mit gebratenem Pak Choi, Konjak-Reistimbale und thai-curry-sauce Filet de bar issu de pêche durable avec pak choi sauté, timbale de riz konjac et curry thai sauce Fillet of sustainably caught sea bass with sautéed pak choi, konjac rice timbale and curry thai sauce	65.-
TAGLIATA DI FRACOSTA DI MANZO ARROSTO CON TACCOLE CROCCANTI AL SESAMO E CROCHETTE DI PATATE ALLE MANDORLE Geschnetzeltes vom Rinderentrecôte-Roast mit knusprigen Sesam-Zuckerschoten und Kartoffelkroketten mit Mandeln Tagliata de faux-filet de bœuf rôti avec pois mange-tout croquants au sésame et croquettes de pommes de terre aux amandes Sliced roasted beef ribeye with crunchy sesame snow peas and almond potato croquettes	65.-
MILANESE DI VITELLO CON RUCOLA, POMODORINI E SCAGLIE DI GRANA Kalbsschnitzel Mailänder Art mit Rucola, Kirschtomaten und Grana-Padano-Spänen Escalope de veau à la milanaise avec roquette, tomates cerises et copeaux de Grana Padano Veal Milanese with rocket, cherry tomatoes and Grana Padano shavings	65.-

Provenienza carne: **manzo** svizzera-irlanda-argentina **vitello** svizzera **polleria** francia **agnello** irlandia **selvaggina** austria germania




Dear Guests, our staff will be happy to gather your dietary needs and advise you to choose the most suitable dishes.
Gentili Ospiti, i nostri collaboratori saranno felici di raccogliere le vostre necessità alimentari e consigliarvi nella scelta delle pietanze più adatte.

PORZIONE DI PATATINE FRITTE / POMME FRITES/ FRITES / FRENCH FRIES	9.-
PORZIONE DI PUREA DI PATATE (CLASSICA O AI GRANI DI SENAPE) Portion Kartoffelpüree (klassisch oder mit Senfkörnern) Portion de purée de pommes de terre (classique ou aux graines de moutarde) Portion of mashed potatoes (classic or with mustard seeds)	10.-

STREET FOOD - SNACK

CLUB SANDWICH  Servito a temperatura ambiente, pane tostato, insalata, roast beef, petto di pollo, pomodoro, uovo sodo e bacon croccante Bei Raumtemperatur serviert, geröstetes Brot, Salat, Roastbeef, Hühnerbrust, Tomate, gekochtes Ei, knuspriger Speck Servis à température ambiante, pain grillé, salade, rôti de bœuf, blanc de poulet, tomate, œuf dur et bacon croustillant Served at room temperature, toasted bread, salad, roast beef, chicken breast, tomato, hard-boiled egg and crispy bacon	49.-
CLUB SANDWICH DEL FATTORE  Pane al carbone vegetale, insalata, maionese, pomodoro, uovo sodo, avocado, verdure croccanti Schwarzes Aktivkohle-Brot, Salat, Mayonnaise, Tomate, gekochtes Ei, Avocado, knuspriges Gemüse Pain au charbon végétal, salade, mayonnaise, tomate, œuf dur, avocat, légumes croquants Charcoal bread, lettuce, mayonnaise, tomato, hard-boiled egg, avocado, crunchy vegetables	48.-
TRIS DI BURGER Buns ai semi ticinesi, burger di Black Angus svizzero, insalata, salsa leggermente piccante, pomodoro, formaggio ticinese e bacon, servito con patatine fritte - disponibile anche con pane Keto Brötchen mit Samen aus dem Tessin, Burger aus Schweizer Black Angus, Salat, leicht scharfe Sauce, Tomate, Tessiner Käse und Speck, serviert mit Pommes frites - auch mit Keto-Brot erhältlich Buns aux graines tessinoises, burger de Black Angus suisse, salade, sauce légèrement épicée, tomate, fromage tessinois et bacon, servi avec frites - également disponible avec pain keto Seeded buns from Ticino, Swiss Black Angus burger, lettuce, mildly spicy sauce, tomato, Ticino cheese and bacon, served with French fries - also available with keto bread	49.-

BITES/ TO SHARE CONDIVIDIAMO?

FOCACCIA AL TEGAMINO VPL (CARNE SECCA, FORMAGGIO FRESCO E RUCOLA)  Focaccia croccante al lievito madre, formaggio fresco e rucola/ Knusprige Sauerteig-Focaccia, Frischkäse und Rucola /Focaccia croustillante au levain, fromage frais et roquette /Crispy sourdough focaccia, fresh cheese and rocket	36.-
CROCCHETTE AL PARMIGIANO CON MAIONESE ALL'ACETO BALSAMICO E INSALATINA DI STAGIONE (7PZ)  Letto di mistanza di foglie da agricoltura biologica ticinese, crocchette di Parmigiano e maionese al balsamico Bett aus gemischten Blattsalaten aus biologischem Anbau im Tessin, Parmesankroketten und Balsamico-Mayonnaise Lit de jeunes pousses de salade issues de l'agriculture biologique tessinoise, croquettes de Parmesan et Mayonnaise au balsamique Bed of mixed baby leaf salad from organic farms in Ticino, Parmesan croquettes and balsamic mayonnaise	32.-
AVOCADO BRUSCHETTE (5PZ)  Pain Paillasse, guacamole e avocado a fette condito con olio extravergine d'oliva e fleur de sel - disponibile anche con pane Keto Pain Paillasse, Guacamole und Avocadoscheiben, gewürzt mit nativem Olivenöl extra und Fleur de Sel - auch mit Keto-Brot erhältlich Pain Paillasse, guacamole et tranches d'avocat assaisonnées d'huile d'olive extra vierge et fleur de sel - également disponible avec pain keto Pain Paillasse, guacamole and sliced avocado seasoned with extra virgin olive oil and fleur de sel - also available with keto bread	28.-
CULACCIA DI PARMA CON BOCCONCINI DI MOZZARELLA DI BUFALA Culaccia di Parma con bocconcini di bufala campana /Culaccia di Parma mit Büffelmozzarella-Bocconcini aus Kampanien / Culaccia de Parme avec bocconcini de mozzarella de bufflonne campanienne /Culaccia di Parma with buffalo mozzarella bocconcini from Campania	38.-

