

---

---

# MENÙ PER LE BELLE TAVOLATE

---



CUCINA LOCAL FUSION:  
INGREDIENTI D'ECCELLENZA LOCALE,  
DI STAGIONE E BIO

---

---

## SPIZZICHI DA CONDIVIDERE

---

<b>STICK DI POLENTA E MISSULTIN</b>	15
Crema di pesce essiccato di lago e miele di robinia bio	
<b>TZATZIKI</b> ♻️ (🌿) (♻️)	12
Dip cremoso di yogurt greco (latte svizzero), cetriolo e erbe fresche, con il nostro Pane L.A.	
<b>HUMMUS</b> ♻️ (🌿) (♻️)	10
Mousse mediorientale di ceci bio e tahini, servita con il nostro pane L.A.	
<b>“HALLOUMI” GRIGLIATO</b> ♻️ (🌿)	12
Formaggio a pasta dura La Colombera Bio, su spiedo alla griglia	
<b>FALAFEL FATTI IN CASA</b> ♻️ (🌿) (♻️)	12
Polpettine speziate di ceci bio con salsa yogurt e menta	
<b>APERRO PARTY</b> ♻️ (🌿) (♻️)	29
Dukkha, Pane L.A., pinzimonio con crudité bio, Halloumi grigliato e Patate Fritte La Serra	

---

---

## VINI AL CALICE (1 dl)

---

<b>BLANC DE BLANCS</b>	11
Metodo classico, Chiesa, Rovio	
<b>CHARDONNAY</b>	8
Chardonnay, Chiesa, Rovio	
<b>SAUVIGNON BLANC</b>	10
Silbernagl, Novazzano	
<b>ROSE' DI MERLOT</b>	8
Merlot, Cantina Silbernagl, Novazzano	
<b>PINK</b>	8.5
Incrocio VB, Kopp Von der Crone Visini, Barbengo	
<b>VIGORIA</b>	7
Merlot, Kopp Von der Crone Visini, Barbengo	

---

## COCKTAIL DI CASA (1,5-2 dl)

---

<b>HUGO</b>	10
Sciropo di sambuco, bollicine, soda	
<b>SPRITZ</b>	12
Aperol, bollicine, soda	
<b>SPRITZ STORICO</b>	12
Vermouth Cocchi Storico, bollicine, soda	
<b>PINK GIN TONIC</b>	16
Malfy gin al pompelmo, Bisbino Pink Bio, petali di fiori Raselli Bio, tonica Fever Tree	
<b>DARK 'N STORMY</b>	12
Rum scuro, Ginger Beer Fever Tree	
<b>PIMM'S</b>	12
Pimm's, limonata, fettina di cetriolo e menta	

---

---

## BIRRE (3,3 dl)

---

<b>BIRRA MATTA BIO</b>	5.5
Lager locale (spina)	
<b>LVGA</b>	6.9
Session Pale Ale, Broken City (spina), Davesco	
<b>WEISS</b>	8.9
Birra blanche, Broken City (spina), Davesco	
<b>COLD IPA</b>	8.9
West coast IPA, Broken City (spina)	
<b>PANACHÈ</b>	5.9
Birra Matta Bio alla spina e gazzosa (spina)	
<b>SONNWENDLIG</b>	5.9
Analcolica (bottiglia), Svizzera	
<b>SAMBÌ</b>	8
Bibita fermentata ai fiori di sambuco, 4,2% vol (bottiglia), Arogno	

NON SERVIAMO BEVANDE ALCOLICHE AI  
MINORI DI 18 ANNI

---

# PIZZE

Tutte le pizze sono cotte nel forno a legna. L'impasto è fatto con farine miste del Mulino Maroggia e ha oltre 72 ore di lievitazione. La mozzarella è fior di latte, fatta a mano con latte ticinese Latteria del Borgo di Faido.

<b>MARINARA</b> ♻️	13	<b>LA SERRA</b> ♻️	21
Pomodoro, aglio bio, olio EVO bio e origano bio		Mozzarella, formaggio bleu della Fattoria del Faggio, rucola, semi di zucca e miele di timo bio ticinese	
<b>ROYALE</b> ♻️	16	<b>ACCIUGHE, OLIVE &amp; CAPPERI</b>	21
Datterino in conserva, origano, scorza di limone, zenzero, aglio, olio EVO. Tutto bio		Pomodoro, mozzarella, olive taggiasche denocciolate, capperi di Sicilia e acciughe	
<b>MARGHERITA</b> ♻️	16	<b>SPINACI E RICOTTA</b> ♻️	21
Pomodoro, mozzarella		Crema di spinaci freschi, mozzarella, ricotta ticinese	
<b>PROSCIUTTO COTTO</b>	19.5	<b>TONNO E CIPOLLE</b>	22
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto di coscia ticinese (senza fosfati)		Pomodoro, mozzarella, tonno MSC (pesca sostenibile), e cipolle bio	
<b>PROSCIUTTO COTTO &amp; FUNGHI</b>	22	<b>4 FORMAGGI TICINESI</b> ♻️	24
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto di coscia ticinese (senza fosfati), champignon freschi		Büscion di Grom bio, scamorza affumicata Latteria del Borgo di Faido, formagella e bleu di capra della Fattoria del Faggio di Sonvico	
<b>CRUDO DI PIORA</b>	22	<b>VERDURE</b> ♻️	19.5
Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Piora		Pomodoro, mozzarella, verdure di stagione bio	
<b>FORMAGELLA E CRUDO</b>	25	<b>DIAVOLA</b>	19.5
Pomodoro, formagella mista Fattoria del Faggio di Sonvico e prosciutto crudo di Piora		Pomodoro, mozzarella, salame piccante ticinese	
<b>CARCIOFA</b> ♻️	26	<b>DAVIDE</b> ♻️	22
Crema di carciofi, mozzarella, caprino stagionato Fattoria del Faggio di Sonvico, pepe nero		Mozzarella, formagella di capra ticinese, pomodorini sott'olio e olive taggiasche	
<b>SPECK &amp; ZOLA (DE NOARTRI)</b>	25	<b>L'INGLESE</b>	22
Pomodoro, mozzarella, Bleu Fattoria del Faggio, Speck Boldini e scalogno croccante		Pomodoro, mozzarella, luganiga ticinese, scamorza affumicata della Latteria del borgo di Faido	

# HAMBURGER

CON LE NOSTRE PATATE FRITTE LA SERRA

<b>HAMBURGER LA SERRA</b> (♻️)	26	<b>VEGGIE BURGER</b> ♻️ (♻️)	23
Pan brioche fatto in casa, hamburger di Black Angus (CH), formagella di Grom Bio, maionese al timo, lattuga, pomodoro e giardiniera di scalogno		Pan brioche vegano fatto in casa, burger di fagioli neri, patata dolce e spezie, nostra maionese vegana alla curcuma, lattuga, cetriolo	
+ BACON ♻️	+3	<b>SALSE PER PATATE FRITTE:</b>	
+ UOVO BIO, Fondazione Diamante, Gudo ♻️	+3	MAIONESE ♻️ ♻️	+0.5
+ AVOCADO ♻️ ♻️	+3	MAIONESE VEGAN ♻️ ♻️	+1
+ MICROGREENS, Verdurapura, Sorengo ♻️ ♻️	+2	MAIO ALLA SRIRACHA (PICCANTE) ♻️	+1
+ PANE SENZA GLUTINE ♻️ ♻️	+2	KETCHUP ♻️ ♻️	+0.5
(Prodotto in uno stabilimento specializzato)			

## SECONDI

<b>POLLO ALLA FILIPPINA</b> 🌿	27
Cosce disossate di pollo svizzero con marinatura asiatica, servito con riso jasmín	
<b>MERLUZZO AL LATTE DI COCCO</b> 🌿	22
Filetto di Merluzzo cotto nel latte di cocco e curry rosso, su riso jasmine chip di verdura BIO. Leggermente piccante.	
<b>PIATTO MEDITERRANEO</b> 🌿 (🌿) (🌿)	23
Falafel, hummus, muhammara, cavolo rosso, verdure sottaceto, salsa yogurt e menta e il nostro pane L.A.	

## CONTORNI

<b>INSALATA MISTA</b> 🌿 (🌿)	12
Verdura di stagione e BIO, condita con il nostro dressing della casa	
<b>PATATE FRITTE LA SERRA</b> 🌿 🌿	6
Quelle grosse, con il nostro sale alle erbe	

### KIDS

IN ESCLUSIVA PER BAMBINI

<b>BABY MARGHERITA</b> 🌿	12
Pomodoro, mozzarella	
<b>MINI BURGER</b>	16
Pan brioche fatto in casa, hamburger di Black Angus (CH), formagella di Grom bio, maionese, lattuga. Servito con patatine fritte La Serra	

## ANALCOLICHE

<b>TÈ FREDDO DELLA CASA</b> (3 dl)	3.5
Infuso d'erbe Bio Fondazione S.Gottardo, no sugar	
<b>SUCCO DI MELE SVIZZERE</b> (3 dl)	3.5
<b>SCIROPPO DI SAMBUCO</b> (3 dl)	3.5
<b>GAZZOSA NOÈ, Novazzano</b> (3,3 dl)	4.5
Limone / Mandarino	
<b>BITTER LEMON NOÈ, Novazzano</b> (2 dl)	4
<b>CHINOTTO NOÈ, Novazzano</b> (2 dl)	4
<b>SUCCHI DI FRUTTA</b> (2,5 dl)	4
Arancia / pesca / pera	
<b>HAPPY COLA, Svizzera</b> (2,5 dl)	4
<b>GINGER BEER, Fever Tree</b> (2 dl)	5.2
<b>ACQUA TONICA, Fever Tree</b> (2 dl)	5.2

### ALLERGIE

SE HAI DELLE ALLERGIE E/O INTOLLERANZE ALIMENTARI, CHIEDI PURE INFORMAZIONI SUL NOSTRO CIBO E SULLE NOSTRE BEVANDE. SIAMO PREPARATI PER CONSIGLIARTI NEL MIGLIORE DEI MODI. LE PARENTESI ( ) ACCANTO AI SIMBOLI INDICANO CHE IL PIATTO PUÒ ESSERE MODIFICATO.



VEGETARIANO



VEGANO



PREPARATO CON MATERIE PRIME CHE NON CONTENGONO GLUTINE

## DESSERT

<b>CHEESECAKE</b> 🌿	9	<b>TIRAMISÙ DELLA ZIA TATIANA</b> 🌿	10
A seconda della stagione		Quasi come quello classico... ma più buono	
<b>MOUSSE MENTA E CIOCCOLATO</b> 🌿	8	<b>TORTA AL CIOCCOLATO</b> 🌿 🌿	10
Senza lattosio		Cioccolato Fondente Bio della cioccolateria Stella, Giubiasco. Con farina di riso e senza glutine! Consigliato con gelato (+ 2) o con panna (+1)	
<b>GELATO ALLA VANIGLIA</b> 🌿 🌿	4	<b>AFFOGATO AL CAFFÈ</b> 🌿 🌿	6.5
		Gelato alla vaniglia con un espresso in tazza	
<b>SORBETTO ALLA FRUTTA BIO</b> 🌿 🌿	6	<b>PANNA COTTA</b> 🌿 🌿	10
Chiedi allo staff i gusti del momento		Con pesche bio sciroppate e granola croccante fatta in casa. La panna è vegan	
<b>PAVLOVA</b> 🌿 🌿	10	<b>CHOCOLATE CHIP COOKIE</b> 🌿	4
		Biscottone con pepite di cioccolato fondente bio, della cioccolateria Stella, Giubiasco	
<b>GIRELLA ALLA CANNELLA</b> 🌿	5		
<b>MUFFIN LIMONE E TIMO</b> 🌿	4		

# VINI (7,5 dl)

## BOLLICINE

---

<b>BLANC DE BLANCS (2020)</b>	59
Metodo classico, Chardonnay, <i>Gianfranco Chiesa</i> , Rovio	
<b>LATINI BRUT (2021)</b>	69
Chardonnay e Pinot Nero, <i>Cantine Latini</i> , Tremona	
<b>MARÀ ROSÈ BIO (2019)</b>	67
Brut, Spumante Metodo Classico, Cabernet Sauvignon <i>Cantina Bianchi</i> , Arogno	
<b>JOHANNITER (2021)</b>	54
Petillant Naturel, Conversione BIO, <i>Manimatte</i> , Gudo	
<b>ISABELLA (2021)</b>	49
Petillant Naturel, Conversione BIO, <i>Manimatte</i> , Bellinzona	

## BIANCO

---

<b>ALMA (2022)</b>	57
70% Johanniter, 30% Solaris, <i>Cantina Bianchi Bio</i> , Arogno	
<b>BIANCO DI MERLOT (2020)</b>	39
Merlot, <i>Cantina Silbernagl</i> , Novazzano	
<b>VIOGNIER (2019)</b>	49
Vioignier, <i>Cantina Silbernagl</i> , Novazzano	
<b>WEST BIANCO (2020)</b>	46
Americana bianca BIO, <i>Cantina Silbernagl</i> , Novazzano	
<b>SAUVIGNON BLANC (2020)</b>	49
Sauvignon Blanc, <i>Cantina Silbernagl</i> , Novazzano	
<b>SAUVIGNON SULLE BUCCE (2021)</b>	59
Sauvignon, vino naturale, Conversione BIO, <i>Manimatte</i> , Sementina	
<b>MATTO (2021)</b>	49
Sauvignon Blanc, <i>Kopp von der Crone Visini</i> , Barbengo	
<b>MERIDIO (2021)</b>	49
Merlot e Chardonnay, <i>Kopp von der Crone Visini</i> , Barbengo	
<b>KERNER (2021)</b>	52
Kerner, <i>Kopp von der Crone Visini</i> , Barbengo	
<b>MILLEFIORI, VINO DOLCE (2017)</b>	69
Assemblaggio, <i>Agriloro</i> , Genestrerio (37.5 cl)	

## ROSSO

---

<b>PICAIA BIO (2022)</b>	43
Merlot BIO, <i>Cantina Bianchi</i> , Arogno	
<b>CERUS BIO (2020)</b>	59
Vitigno fam. Cabernet sauvignon affinato in barrique 13 mesi, <i>Cantina Bianchi</i> , Arogno	
<b>CABERNET FRANC (2021)</b>	64
<i>Cantina Silbernagl</i> , Novazzano	
<b>MERLOT (2020)</b>	45
Merlot affinato in <b>botti d'acciaio</b> , <i>Cantina Silbernagl</i> , Novazzano	
<b>MERLOT CERAMICA (2020)</b>	52
Merlot affinato in <b>anfore di ceramica</b> , <i>Cantina Silbernagl</i> , Novazzano	
<b>BONDOLA (2021)</b>	59
Vitigno autoctono ticinese, <i>Cantina Silbernagl</i> , Novazzano	
<b>STEMA (2015)</b>	75
Merlot e Gamaret, <i>Cantine Latini</i> , Tremona	
<b>LIBERO (2020)</b>	55
Arinarnoa, Nebbiolo, Conversione BIO, <i>Cantina Cavallini</i> , Cabbio	
<b>CABERNET (2019)</b>	55
Cabernet Sauvignon, Conversione BIO, <i>Cantina Cavallini</i> , Cabbio	
<b>SYRAH (2017)</b>	65
Syrah, <i>Agriloro</i> , Genestrerio	
<b>PINOT NERO (2020)</b>	55
Pinot Nero, <i>Agriloro</i> , Genestrerio	
<b>IRTO (2018)</b>	85
Arinarnoa, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot, <i>Kopp von der Crone Visini</i> , Barbengo	
<b>VIGORIA (2021)</b>	39
Merlot affinato in barrique di secondo passaggio, <i>Kopp von der Crone Visini</i> , Barbengo	

## ROSÈ

---

<b>ROSATO DI AMERICANA (2021)</b>	39
Uva americana, <i>Gianfranco Chiesa</i> , Rovio	
<b>ROSATO DI MERLOT (2021)</b>	42
Merlot, <i>Gianfranco Chiesa</i> , Rovio	
<b>ROSÈ DI MERLOT (2021)</b>	39
Merlot, <i>Cantina Silbernagl</i> , Novazzano	
<b>PINK (2021)</b>	45
Incrocio Valentin Blattner, Arinarnoa, <i>Kopp von der Crone Visini</i> , Barbengo	