

DOSSO
con alloggio

ristorante | pizzeria | bar

Famiglia

Rocchina e Paolo Sasu

Le nostre pizze cotte nel forno a legna

Margherita (Pomodoro, mozzarella e origano)	10.00
Marinara (Pomodoro, aglio e origano)	10.00
Focaccia (Sale, olio e rosmarino)	10.00
Napoli (Pomodoro, mozzarella, acciughe e origano)	13.00
Prosciutto (Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e origano)	14.00
Prosciutto e funghi (Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi e origano)	14.50
Quattro stagioni (Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, olive e carciofi)	16.00
Pugliese (Pomodoro, mozzarella, cipolle, olio e origano)	12.00
Salame dolce o piccante (Pomodoro, mozzarella, salame dolce o piccante e origano)	14.50
Vegetariana (Pomodoro, mozzarella, verdura di stagione e origano)	16.00
Hawaii (Pomodoro, mozzarella, ananas, prosciutto cotto e origano)	14.50
Tonno e cipolla (Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla e origano)	14.00

Funghi (Pomodoro, mozzarella, funghi champignon e origano)	13.00
Oliveto (Pomodoro, mozzarella, olive nere e origano)	13.50
Gorgonzola (Pomodoro, mozzarella, gorgonzola e origano)	15.00
Calzone liscio (Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e origano)	14.00
Mascarpone (Pomodoro, mozzarella, mascarpone e origano)	14.00
Romana (Pomodoro, mozzarella, olive, acciughe, capperi e origano)	14.50
Cozze (Pomodoro, cozze e origano)	15.00
Patatine (Pomodoro, mozzarella e patatine fritte)	14.50
Pizza alla wienerli (Pomodoro, mozzarella, wienerli e origano)	13.50
Estiva (Pomodoro, mozzarella, pomodorini e rucola)	15.00
Chef (Pomodoro, mozzarella, uovo, pancetta e aglio)	16.00
Mela e Gorgonzola (Pomodoro, mozzarella, mela, gorgonzola e origano)	16.00
Pizza bianca (Mozzarella e cipolle)	10.00

Supplemento classici 1 fr e particolari 3 fr



A mezzogiorno

dal lunedì al venerdì dalle 12:00 alle 14:30 escluso i giorni festivi

IL PRIMO PIATTO DEL GIORNO	11.50
SECONDO PIATTO	14.50
MENÙ DEL GIORNO	16.50

I menù vengono cambiati giornalmente secondo i prodotti di stagione

Antipasti

Salametto di maiale	6.00
Formaggio delle Alpi gr 150	8.00
Salumi misti con formaggella della Leventina	18.00
Prosciutto crudo con pecorino sardo e carciofi con gambo	19.00
Carpaccio di manzo con rucola e grana	18.00
Carpaccio di polipo con pomodori cherry, capperi e rucola	18.50
Tartara di salmone agli agrumi con mango	20.00
Vitello tonnato con insalata	20.00
Roastbeef con salsa tartare e insalata	20.00

Insalate

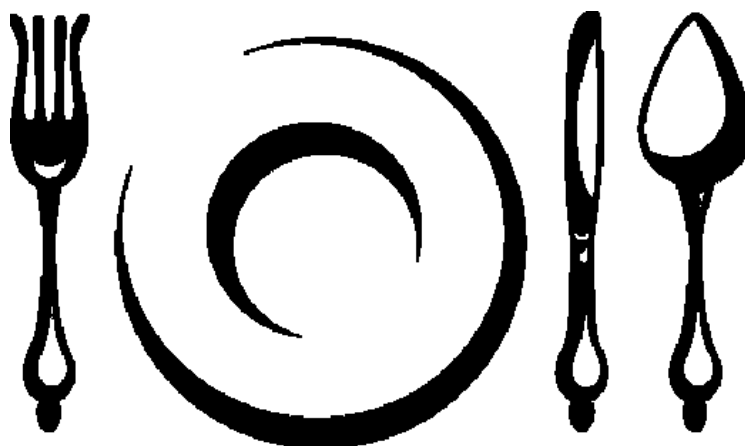
Verde	6.00
Mista	7.00
Mista con petto di pollo alla griglia gigante	15.00
Vegana: insalata verde, farro, mango, tofu, ceci e avocado	20.00
Nizzarda: insalata mista, patate, pomodoro, tonno, acciughe, mozzarella, uova, cipolle rosse, cetrioli, peperoni e olive nere	17.50
Bufala: pomodoro, mozzarella di bufala, cipolla rossa, origano e basilico	18.00

Primi piatti

Scialatielli allo scoglio (pasta fresca fatta in casa, senza uova e latte)	18.50
Linguine con gamberi e rucola	19.00
Spaghetti alle vongole	17.00
Pennette all'arrabbiata	16.00
Spaghetti alla carbonara	16.00
Trofie al pesto	16.50
Gnocchi di patate al pomodoro (fatti in casa)	16.50
Agnolotti alla ricotta limone e menta con sugo di pomodoro (pasta fresca fatta in casa)	18.00

Risotti

Al merlò del Ticino e formaggella (minimo 2 persone)	16.50
Allo zafferano (minimo 2 persone)	16.00



Secondi di pesce

Fritto misto di mare con verdura	30.00
Code di gamberi alla griglia con riso o patate bollite	28.00
Filetto di orata al burro e salvia con riso o patate bollite	26.00
Filetto di trota alla grappa Ticinese e uvetta con riso o patate bollite	22.00
Filetto di merluzzo con crema di ceci	25.00

Secondi di carni

Cordon bleu di maiale CH con formaggio delle alpi con patatine fritte	26.00
Fettina di maiale CH grande impanata con patatine fritte	18.00
Scaloppina di maiale CH al marsala servita con patatine fritte e verdure di stagione	18.50
Filetto di manzo ARG ai funghi o al pepe verde	45.00
Filetto di puledro ARG con patatine fritte e verdure	30.00
Tagliata di puledro ARG sul letto di rucola e pomodorini	26.00
Entrecôte di manzo (senape, speck affumicato e panna) o alla griglia	35.00
Luganighetta del Ticino alla griglia con patatine fritte	16.00
Sminuzzato di vitello alla Zurighese con riso al burro	28.00
Carrè d'agnello al forno e sesamo con patate saltate	26.00

Alla griglia

Costine gr 600	22.00
-----------------------	--------------

Costine gr 1000	32.00
Costine di carré di maiale gr 600	26.00
Costine di carré di maiale gr 1000	36.00

Inoltre vi proponiamo...

Fondue bourguignonne	40.00
Fondue chinoise a volontà	35.00



Menù per bambini

Pasta al pomodoro	10.00
Fettina di maiale CH piccola impanata con patatine fritte	12.00
Mini margherita	8.00

Se non diversamente indicato le nostre carne provengono: CH-USA-NZ-IT

Dolci casalinghi

Tiramisù	7.50
Panna cotta alle fragole o alla marmellata di fichi	8.50
Crepes ai frutti di bosco caldi con gelato	10.00
Tortino al cioccolato con cuore fondente	9.00
Macedonia di frutta fresca con gelato alla vaniglia	8.50
Ananas fresca	6.50

nella nostra carta gelati troverete ulteriori dessert



Pizze classiche

Trentina (Pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi porcini e origano)	17.00
Boscaiola (Pomodoro, mozzarella, funghi porcini, champignon e origano)	16.50
Carpaccio (Pomodoro, mozzarella, carne di manzo, rucola, grana e origano)	18.50
Valtellinese (Pomodoro, mozzarella, bresaola, funghi porcini, grana e origano)	17.50
Crudo (Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola e origano)	16.50
Speck e gorgonzola (Pomodoro, mozzarella, speck, gorgonzola e origano)	16.50
Quattro formaggi (Pomodoro, mozzarella, taleggio, grana e origano)	16.50
Opera (Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, rucola e origano)	15.50
Bufala (Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodori cherry, basilico e origano)	19.00
Zingara (Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, peperoni, champignon, carciofi, olive e origano)	16.50
Mascarpone (Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, mascarpone e origano)	18.50
Calzone Dosso (Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, taleggio, uova e origano)	16.50
Pesto (Pomodoro, mozzarella, pesto, pomodori cherry e pinoli)	17.00
Zucchine (Pomodoro, mozzarella, zucchine, formaggio, rucola e origano)	16.50

Vini

Bottiglie top 50 cl

Il picchio Rosso merlot Ticino Rosso 15.00

Il verdone chianti 16.00

Generoso Merlot del Ticino DOC 22.00

Bianchi

Ticino

Carvino bianco di Americano Canapa 30.00

Piemonte

Chardonnay Langhe Belcolle 28.00

Veneto

Pinot Grigio Veneto Colli del Soligo 28.00

Toscana

Vernaccia San Gimignano Cappella San Andrea 29.00

Sardegna

Vermentino La cala Sella e Mosca 30.00

Vino rosato

Tratturo Cerasuolo Spinelli 26.00

Oleandro Alghero Sella e Mosca 28.00



Vini Rossi Ticino

Merlot del Ticino DOC

Villa Jelmini-Matasci-75 cl	29.00
Selezione d'ottobre-Matasci-75 cl	30.00
Generoso-Matasci-75 cl	32.00
Sassariente-Matasci-75 cl	34.00
Asso di Cuore-Canapa-75 cl	36.00
'na Tronada-Ruggia	38.00
San Zeno-Tamburini-75 cl	50.00
La Riserva del Carmagnola-Chiodi Ascona-75 cl	4 2.00



Vini Rossi Italia

Piemonte

Montorio Barbera d'Asti	22.00
Barbera Vivace Cantine Volpi	25.00
Nebbiolo d'Alba F.lli Rabina	30.00

Toscana

Chianti Poggio Capponi	28.00
------------------------	-------

Abruzzo

Juvanum Montepulciano d'Abruzzo Spinelli	26.00
--	-------

Campania

Falerno del Massico Villa Matilde	35.00
-----------------------------------	-------

Sicilia

Nero d'Avola Cantine Corbera	30.00
------------------------------	-------

Sardegna

Cannonau Riserva Sella Mosca	40.00
------------------------------	-------

Spumanti

Prosecco-75 cl	35.00
----------------	-------

