

DOSSO
con alloggio

ristorante | pizzeria | bar

Famiglia

Rocchina e Paolo Sasu

A mezzogiorno

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

IL PRIMO PIATTO DEL GIORNO	12.00
SECONDO PIATTO	15.00
MENÙ DEL GIORNO	17.00

I menù vengono cambiati giornalmente secondo i prodotti di stagione

Antipasti classici

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	18.00

Antipasti di pesce

Pepata di cozze, provenienza IT (fornite da Tipesca)	18.00
Carpaccio di polipo con pomodori cherry capperi e rucola	18.50

Insalate

Verde	6.00
Mista	7.00
Mista con petto di pollo alla griglia gigante	15.00
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 classici

Pennette all'arrabbiata	16.00
Trofie al pesto	16.50
Gnocchi di patate al pomodoro (fatti in casa)	18.00
Spaghetti alla carbonara	17.00
Tagliatelle fatte in casa con funghi porcini	20.00

Primi piatti a base di pesce

Spaghetti alle vongole	18.50
Scialatielli allo scoglio (pasta fresca fatta in casa, senza uova con latte)	19.50

Risotti

Alla parmigiana	16.00
Al merlò del Ticino e formaggella della Leventina	17.50

Secondi di pesce

Code di gamberi alla pizzaiola con riso o patate bollite	30.00
Filetto di orata al burro e salvia con riso o patate bollite	26.00

I nostri pesci provengono: IT e zona FAO 37

Secondi di carni

Cordon bleu Classico Cotto e Fontina	24.00
Cordon bleu Ticinese Cotto e Formaggio delle valli	26.00
Cordon bleu Americano Bacon, Cheddar con salsa	26.00
SUPPLEMENTO DI 10 FR PER CARNE DI VITELLO	
Luganighetta del Ticino alla griglia con patatine fritte	16.00
Fettina di maiale CH grande impanata con patatine fritte	18.00
Scaloppina di maiale CH al marsala servita con patate e verdure di stagione	18.50
Tagliata di puledro ARG sul letto di rucola e pomodorini	26.00
Filetto di puledro ARG con patate e verdure	30.00
Entrecôte di manzo CH, ARG (senape, speck affumicato e panna) o alla griglia	35.00

Menù per bambini

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

Inoltre, vi proponiamo in autunno e inverno

Fondue chinoise a volontà	35.00
Fondue bourguignonne	40.00
Bollito misto con diverse varietà di carni con patate bollite (alla domenica) Manzo, vitello, lingua, testina, osso buco, puntine di maiale, luganiga ecc.	35.00

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

Dolci casalinghi

Tiramisù	8.00
Semifreddo al miele e noci	8.00
Panna cotta ai frutti di bosco	8.50
Tortino al cioccolato con cuore fondente	9.00

nella nostra carta gelati troverete ulteriori dessert

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
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
Capricciosa (Pomodoro, mozzarella, prosciutto, carciofi, olive, acciughe, funghi e origano)	16.50
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, mascarpone 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

SUPPLEMENTO CLASSICI 1 FR E PARTICOLARI 3 FR

Lista delle pizze a 10 Fr soltanto la sera

Margherita

(Pomodoro, mozzarella e origano)

Marinara

(Pomodoro, aglio e origano)

Focaccia

(Sale, olio e rosmarino)

Napoli

(Pomodoro, mozzarella, acciughe e origano)

Prosciutto

(Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e origano)

Prosciutto e funghi

(Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi e origano)

Provola affumicata

(Pomodoro, mozzarella, provola e origano)

Pugliese

(Pomodoro, mozzarella, cipolle, olio e origano)

Salame dolce o piccante

(Pomodoro, mozzarella, salame dolce o piccante e origano)

Vegetariana

(Pomodoro, mozzarella, verdura di stagione e origano)

Hawaii

(Pomodoro, mozzarella, ananas, prosciutto cotto e origano)

Tonno e cipolla

(Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla e origano)

Funghi

(Pomodoro, mozzarella, funghi champignon e origano)

Oliveto

(Pomodoro, mozzarella, olive nere e origano)

Formaggi

(Pomodoro, mozzarella, fontina, grana e origano)

Calzone liscio

(Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e origano)

Mascarpone

(Pomodoro, mozzarella, mascarpone e origano)

Romana

(Pomodoro, mozzarella, olive, acciughe, capperi e origano)

Patatine

(Pomodoro, mozzarella e patatine fritte)

Pizza alla wienerli

(Pomodoro, mozzarella, wienerli e origano)

Estiva

(Pomodoro, mozzarella, pomodorini e rucola)

Chef

(Pomodoro, mozzarella, uovo, pancetta e aglio)

Mela e Gorgonzola

(Pomodoro, mozzarella, mela, gorgonzola e origano)

Pizza bianca

(Mozzarella e cipolle)

OGNI SUPPLEMENTO GENERALE 2 CHF E MOZZARELLA DI BUFALA 4 CHF

Gentile cliente, se hai delle allergie e/o intolleranza alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Vini

Bottiglie top 50 cl

Il picchio Rosso merlot Ticino Rosso	15.00
Il verdone chianti	16.00

Bianchi

Piemonte

Chardonnay Langhe Belcolle	28.00
----------------------------	-------

Sardegna

Vermentino La cala Sella e Mosca	30.00
----------------------------------	-------

Vino rosato

Tratturo Cerasuolo Spinelli	26.00
-----------------------------	-------

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

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
------------------------	-------

Campania

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

Sardegna

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

Spumanti

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

