

**DOSSO**  
con alloggio

**ristorante | pizzeria | bar**

**Famiglia**

**Rocchina e Paolo Sasu**

## **Festival delle pizze a soli 10 Fr**

### **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)

### **Quattro stagioni**

(Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, olive e carciofi)

### **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)

**Gorgonzola**

(Pomodoro, mozzarella, gorgonzola e origano)

**Calzone liscio**

(Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e origano)

**Mascarpone**

(Pomodoro, mozzarella, mascarpone e origano)

**Romana**

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

**Cozze**

(Pomodoro, cozze 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)

## **A mezzogiorno**

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

<b>IL PRIMO PIATTO DEL GIORNO</b>	<b>11.50</b>
<b>SECONDO PIATTO</b>	<b>14.50</b>
<b>MENÙ DEL GIORNO</b>	<b>16.50</b>

I menù vengono cambiati giornalmente secondo i prodotti di stagione

### **Antipasti**

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

### **Insalate**

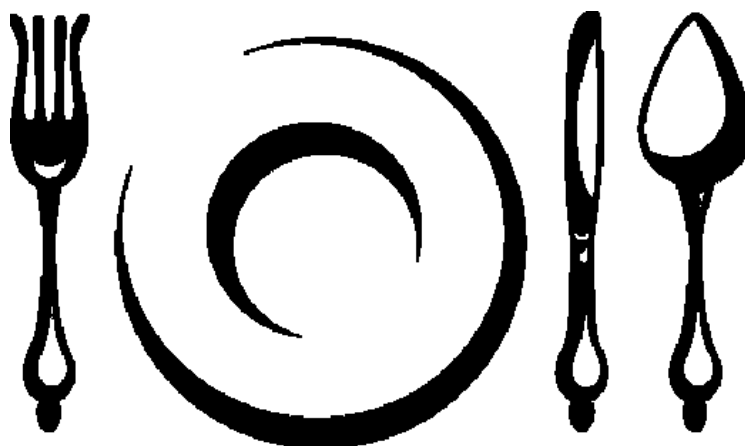
<b>Verde</b>	<b>6.00</b>
<b>Mista</b>	<b>7.00</b>
<b>Mista con petto di pollo alla griglia gigante</b>	<b>15.00</b>
<b>Vegana: insalata verde, farro, mango, tofu, ceci e avocado</b>	<b>20.00</b>
<b>Nizzarda: insalata mista, patate, pomodoro, tonno, acciughe, mozzarella, uova, cipolle rosse, cetrioli,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

## Primi piatti

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

## Risotti

<b>Al merlò del Ticino e formaggella</b> (minimo 2 persone)	<b>16.50</b>
<b>Allo zafferano</b> (minimo 2 persone)	<b>16.00</b>



## Secondi di pesce

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

## Secondi di carni

<b>Cordon bleu di maiale CH con formaggio delle alpi</b> con patatine fritte	26.00
<b>Fetta di maiale CH grande impanata</b> con patatine fritte	18.00
<b>Scaloppina di maiale CH al marsala</b> servita con patatine fritte e verdure di stagione	18.50
<b>Filetto di manzo gr 250</b> con scamorza affumicata o ai funghi porcini	45.00
<b>Entrecôte di manzo Dosso</b> (senape, speck affumicato e panna) o alla griglia	35.00
<b>Luganighetta del Ticino alla griglia</b> con patatine fritte	16.00
<b>Sminuzzato di vitello alla Zurighese</b> con riso al burro	28.00
<b>Carrè d'agnello al forno e sesamo</b> con patate saltate	26.00
<b>Hamburger di manzo CH</b> con salsa guacamole	22.00

## **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**

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

nella nostra carta gelati troverete ulteriori dessert





## **Pizze classiche**

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

## 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	42.00



## 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
----------------	-------

