CASADELPOPOLO
RISTORANTE
di
SOSTARE
Impresa sociale
di SOS Ticino

La Casa del Popolo offre una ristorazione di qualità. Una cucina che valorizza la tradizione semplice e genuina del nostro cantone, i prodotti stagionali e del territorio, l'ambiente familiare e adatto a tutti i tipi di clientela, gli spazi ampi e attrezzati per banchetti ed eventi: questi sono gli elementi che fanno della Casa del Popolo un apprezzato punto di incontro e di convivialità.

L'impresa sociale Sostare, creata da SOS Ticino per assumere la gestione della Casa del Popolo, arricchisce questa offerta. Sostare sviluppa e promuove programmi di integrazione sociale e lavorativa per persone in difficoltà, permettendo loro di costruire nuove prospettive attraverso una pratica lavorativa in alcuni settori del ristorante.

Vi auguriamo di Sostare con piacere alla Casa del Popolo!

Google

La selvaggina

Antipasti

Vellutata di zucca con porcini trifolati 13.-

Tagliere del cacciatore mezza 20.- 29.-
Prosciutto di capriolo, salametto di cinghiale, speck d'anatra, carne secca di cervo
terrina di fagiano e crostoni di pane

Crocchette di patate e cinghiale 19.-
su cavolo rosso agrodolce, fonduta di sbrinz e bouquet d'insalata

Tartare di cervo (100gr) 24.-
Servita con bouquet d'insalata, pane da toast e burro ai frutti rossi

Carpaccio di cervo 28.-
con rucola, scaglie di grana, funghi porcini sott'olio e zucca marinata

Primi

Gnocchi di patate e zucca al burro 23.-
Su crema di castagne e crumble di amaretto

Tagliatelle al ragù di cinghiale 24.-

Risotto carnaroli al ragù di capriolo, porcini e ginepro 25.-

Ravioli di selvaggina con crema di zucca, nocciole e büscion sbriciolato 26.-

Secondi

accompagnati da cavolo rosso e castagne
a scelta: tagliatelle, polenta o spätzli

Tartare di cervo (200 gr) 36.-
Servita con bouquet d'insalata, pane da toast e burro ai frutti rossi

Stinco di cinghiale marinato alla birra 34.-

Salmì di capriolo al Merlot Ticinese 37.-

Medaglioni di filetto di cervo ai funghi porcini 47.-

Su prenotazione

Sella di capriolo alla Baden-Baden (Min 2 persone) 68.- p.p

Antipasti

Insalata verde V	mezza	7.-	11.-
Insalata mista V	mezza	9.-	14.-
Mais, barbabietole, carote e pomodori			
Vellutata del giorno, servita con crostini V			14.-
Minestrone ticinese servito con crostini V			14.-
Caesar salad			24.-
Insalata verde, pomodorini, pollo, crostini di pane e scaglie di grana			
Tartare di manzo della Casa del Popolo (100gr)			26.-
servita con pane tostato e fiocchi di burro			

Primi piatti

Penne all'arrabbiata con cialda al Parmigiano	18.-
Gnocchi di ricotta e spinaci su vellutata di pomodoro	21.-
Trofie al pesto di basilico e bufala	21.-
Spaghetti alla carbonara	26.-
Risotto al merlot e luganighetta mantecato al burro d'alpe e büscion al pepe della Vallemaggia	25.-

Salsa al pomodoro e alla bolognese disponibili su richiesta

Disponibile anche pasta senza glutine e pasta integrale (+3.-)
Chiedete ai nostri collaboratori per informazioni

Secondi piatti

Burger di fassona dello chef (anche senza glutine) 29.-
con insalata, pomodori, cheddar, bacon, cetrioli e salsa BBQ servito con patate fritte

Cordon-bleu di maiale 32.-
servito con patatine fritte e verdura

Roast beef con salsa tartare 33.-
servito con patatine fritte e insalata

Trancio di luccioperca scottato con pomodorini 34.-
servito con riso al burro e verdure al vapore

Wiener Schnitzel 40.-
viennese di vitello impanata servita con insalata e patatine fritte

Tartare di manzo della Casa del Popolo (200gr) 41.-
servita con patatine fritte e insalata, pane tostato e fiocchi di burro

Tagliata di Entrecôte di manzo alla griglia 42.-
servita con café de Paris, patate country e caponata Siciliana

Piatto Fitness

Tagliata di pollo su rucola, pomodorini e scaglie di Grana 30.-
servita con riso e verdura

Piatti vegetariani e vegani

Penne al pesto di rucola e avocado V 23.-
con pomodori secchi e mandorle sbriciolate

Spiedini di tofu nostrano biologico V 31.-
Serviti con couscous e verdurine

Barchetta di melanzana ripiena di caponata Siciliana V 32.-
Servita con riso al burro e il suo hummus

Piatti da re per piccoli principi

Esclusivamente per bambini

Pasta al pomodoro/alla bolognese 12.-

Gnocchi di patate alla panna e prosciutto 14.-

Nuggets di pollo con patatine fritte 14.-

Baby impanata di maiale con patatine fritte e verdure 16.-

La Pizzeria

aperta tutte le sere dalle 18.00

Marinara 13.-
Pomodoro, aglio e origano

Margherita 16.-
Pomodoro, mozzarella e origano

Tonno e cipolle 18.-
Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolle

Prosciutto 18.-
Pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto

Prosciutto e funghi 19.-
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi

Quattro stagioni 19.-
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, olive e carciofi

Biancaneve 19.-
Pomodoro, mozzarella, mascarpone e rucola

Calzone Farcito 21.-
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi e uovo

Tronchetto "Casa del Popolo" 23.-
Pomodoro, mozzarella, speck e rucola

Ingrediente extra base +1.-
(cipolle, capperi, olive, funghi, rucola, mascarpone, carciofi, pomodorini,…)

Ingrediente extra premium +4.-
(Affettati vari, bufala, porcini,…)

Lista degli allergeni

La selvaggina	
Vellutata di zucca con porcini trifolati	9a,12a
Tagliere del cacciatore	1a,3b,7b,9b,10b,12b
Crocchette di patate e cinghiale	7a,1a,3a,9a,10b,12b
Tartare di cervo (100gr)	1a,7a,3a,10a,12a
Carpaccio di cervo	12b
Gnocchi di patate e zucca al burro	7a,1a,8a,3a
Tagliatelle al ragù di cinghiale	1a,3a,12a,9a,
Risotto carnaroli al ragù di capriolo, porcini e ginepro	7a,9a,12a,
Ravioli di selvaggina con crema di zucca, nocciole e büscion sbriciolato	1a,8a,3a,7a,12a,
Tartare di cervo (200 gr)	1a,7a,3a,10a,12a
Salmì di capriolo al Merlot Ticinese	12a,9a,7b
Stinco di cinghiale marinato alla birra	1a,9a,12b
Medaglioni di filetto di cervo ai funghi porcini	7a,9b,12b
Sella di capriolo alla Baden-Baden (Min 2 persone)	1b,2b,3b,8b,9b,12b
Antipasti	
Insalata verde	1b, 7a
Insalata mista	1b, 7a
Vellutata del giorno, servita con crostini	1b, 9b
Minestrone ticinese	1b, 9a
Caesar salad	3a, 1a, 7a, 10a
Tartare di manzo della Casa del Popolo	1b,3b,10b,7a,
Primi piatti	
Penne all'arrabbiata con cialda al parmigiano	1a,6b,9b
Gnocchi di ricotta e spinaci su vellutata di pomodoro	7a,3a,1a,
Trofie al pesto di basilico e bufala	1a,7a,8a
Spaghetti alla carbonara	1a, 3a, 7a,
Risotto al merlot e luganighetta	9a, 7a
Secondi piatti	
Burger di fassona dello chef	1a, 9a, 12b
Tagliata di pollo su rucola, pomodorini e scaglie di grana	7a,
Cordon-bleu di maiale	1a, 3a, 7a, 8b, 11b
Roast beef con salsa tartare	10b,
Trancio di luccioperca scottato con pomodorini	7a,
Wiener Schnitzel (carne di vitello impanata)	1a, 3a, 7a, 8b, 11b
Tartare di manzo della Casa del popolo	1b,3b,10b
Tagliata di entrecote di manzo alla griglia	7a, 9a, 8a,
Piatto fitness	
Tagliata di pollo, su rucola, pomodorini e scaglie di grana	7a,
Piatti vegetariani e vegani	
Penne al pesto di rucola e avocado, pomodori secchi e mandorle	1a, 8a
Spiedini di tofu nostrano biologico e verdure	1a,6a, 7a
Barchetta di melanzana ripiena di caponata Siciliana	9a, 8a ,7a,12a,
Piatti da re per piccoli principi	
Pasta al pomodoro	1a,
Pasta alla bolognese	1a,9a,12a,
Gnocchi di patate alla panna e prosciutto	1a, 3a, 7a,
Nuggets di pollo con patatine fritte	1a, 3a, 11b
Baby impanata di maiale con patatine fritte e verdure	1a,3a,
La Pizzeria	
Marinara	1a, 3b
Margherita	1a, 3b, 7a
Tonno e cipolle	1a, 3b, 4a, 7a
Prosciutto	1a, 3b, 7a
Prosciutto e funghi	1a, 3b, 7a
Quattro stagioni	1a, 3b , 7a
Biancaneve	1a, 3b, 7a
Calzone Farcito	1a, 3a, 7a
Tronchetto "Casa del Popolo"	1a, 3b, 7a

Le nostre carni di manzo, vitello, maiale, pollame e selvaggina, provengono da CH / IT / FR / DE / AR / AT / NZ / IE / PL
Le nostre carni importate possono contenere ormoni e antibiotici.
I nostri pesci provengono da CH / IT / FR / DE / AR / AT / NZ / NO
Tutti i dettagli sulla provenienza, le sostanze che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate sono ottenibili dal personale
I prezzi si intendono in franchi svizzeri (CHF) IVA compresa