



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!*



La selvaggina

Antipasti

Crema di zucca con rosetta di panna ✓ 13.-

Frio del cacciatore  mezza 20.- 28.-
Salametto di cervo, crudo di cinghiale e carne secca di cervo

Carpaccio di cervo 28.-
con rucola, scaglie di grana, pomodorini e funghi porcini

Tartare di cervo (100gr) 24.-
Servita con bouquet d'insalata e frutta autunnale

Primi

Ravioli di selvaggina agli amaretti 26.-

Gnocchi di patate e zucca con crema al Parmigiano ✓ 25.-

Tagliatelle al ragù di cinghiale 24.-

Risotto alla zucca e polvere di speck 23.-

Secondi

accompagnati da tagliatelle, polenta o spätzli a scelta

Tartare di cervo (200 gr) 36.-
Servita con bouquet d'insalata, patate country e frutta autunnale

Salmi di capriolo 37.-

Petto di fagiano al ginepro 41.-

Medaglioni di cervo ai funghi porcini 47.-

Su prenotazione

Sella di capriolo alla Baden-Baden 68.- pp
Min 2 persone

Antipasti

<i>Insalata verde</i> ✓	<i>mezza 7.-</i>	<i>11.-</i>
<i>Insalata mista</i> ✓ <i>Mais, barbabietola, carote</i>	<i>mezza 9.-</i>	<i>14.-</i>
<i>Crema del giorno</i> ✓		<i>14.-</i>
<i>Minestrone ticinese</i> ✓		<i>14.-</i>
<i>Insalata Maison</i> ✓ <i>Melanzana grigliata, feta, insalata verde, pomodori e riduzione di balsamico</i>		<i>22.-</i>
<i>Caesar salad</i> <i>Insalata verde, pomodorini, pollo, crostini di pane e scaglie di grana</i>		<i>24.-</i>
<i>Insalata etnica</i> ✓ <i>Bulgur tiepido con verdura mista e frutta</i>		<i>25.-</i>

Primi piatti

Spaghetti al pomodoro e basilico ✓ 16.-

Penne alla bolognese 19.-

Trofie al pesto ✓ 19.-

Gnocchi di ricotta e spinaci nocciolati al burro e salvia ✓ 23.-

Tagliatelle ai funghi porcini ✓ 23.-

Disponibile anche pasta senza glutine e pasta integrale (+3.-)

Chiedete ai nostri collaboratori per informazioni

Secondi piatti

Petto di pollo ai grani di senape e limone 30.-
servito con patatine fritte e verdura

Roast beef con salsa tartare 32.-
servito con patatine fritte e insalata

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

Filetti di pesce persico al burro e salvia 34.-
serviti con riso al burro e verdure

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

Tagliata di manzo alla Robespierre 42.-
Servita con patate country e verdure di stagione

Su prenotazione

Costata alla fiorentina con servizio al gueridon 68.- p.p.
Min 2 persone

Piatti vegetariani e vegani

<i>Penne integrali al ragù vegano ✓</i>	<i>23.-</i>
<i>Spiedini di tofu nostrano biologico e verdure ✓</i> <i>Serviti con riso al burro e verdure</i>	<i>31.-</i>
<i>Sminuzzato di seitan al curry ✓</i> <i>Servito con riso al burro e verdure</i>	<i>32.-</i>

Piatti da re per piccoli principi

Esclusivamente per bambini

<i>Pasta al pomodoro ✓</i>	<i>12.-</i>
<i>Nuggets di pollo con patatine fritte</i>	<i>14.-</i>

La Pizzeria

aperta tutte le sere dalle 18.00

<i>Marinara</i> ✓	13.-
<i>Pomodoro, aglio e origano</i>	
<i>Margherita</i> ✓	16.-
<i>Pomodoro, mozzarella e origano</i>	
<i>Margherita dell'angolo bottega</i> 	16.-
<i>Pomodoro, Muhammara, mozzarella e origano</i>	
<i>Tonno e cipolle</i>	18.-
<i>Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolle</i>	
<i>Prosciutto</i>	18.-
<i>Pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto</i>	
<i>Prosciutto e funghi</i>	19.-
<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi</i>	
<i>Quattro stagioni</i>	19.-
<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, olive e carciofi</i>	
<i>Biancaneve</i> ✓	19.-
<i>Pomodoro, mozzarella, mascarpone e rucola</i>	
<i>Calzone Farcito</i>	21.-
<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi e uova</i>	
<i>Tronchetto "Casa del Popolo"</i>	23.-
<i>Pomodoro, mozzarella, speck e rucola</i>	
<i>Ingrediente extra</i>	+3.-

Lista degli allergeni

La selvaggina

<i>Fritto del cacciatore</i>	7a
<i>Tartare di cervo</i>	1a, 7a, 3a,
<i>Crema di zucca con rosetta di panna</i>	7a
<i>Ravioli di selvaggina agli amaretti</i>	1a, 7a, 3b, 9b
<i>Gnocchi di patate e zucca con crema al Parmigiano</i>	1a, 7a
<i>Tagliatelle al ragù di cinghiale</i>	1a, 3a, 7a, 9°
<i>Risotto alla zucca con polvere di speck</i>	7a
<i>Salmi di capriolo</i>	1a, 7a, 9a
<i>Petto di fagiano al ginepro</i>	1a, 7a
<i>Medaglioni di cervo ai porcini</i>	1a, 7a

Antipasti

<i>Insalata verde</i>	1b, 7a
<i>Insalata mista</i>	1b, 7a
<i>Crema del giorno</i>	1b, 9b
<i>Minestrone ticinese</i>	1b, 9a
<i>Insalata Maison</i>	1b, 11b
<i>Caesar salad</i>	3a, 1a, 7a, 10a
<i>Insalata etnica</i>	1a, 8b, 11b

Primi piatti

<i>Spaghetti al pomodoro e basilico</i>	1a
<i>Penne alla bolognese</i>	1a, 9a
<i>Trofie al pesto</i>	1a, 7a, 8a
<i>Gnocchi di ricotta e spinaci</i>	1a, 3a, 7a, 8a
<i>Tagliatelle ai funghi</i>	1a, 7a, 8a

Secondi piatti

<i>Petto di pollo ai grani di senape</i>	1a, 7a, 10°
<i>Roastbeef con salsa tartare</i>	10b
<i>Cordon-bleu di maiale</i>	1a, 3a, 7a, 8b, 11b
<i>Filetti di pesce persico al burro e salvia</i>	4a, 7a
<i>Wiener Schnitzel (carne di vitello impanata)</i>	1a, 3a, 7a, 8b, 11b
<i>Tagliata di manzo alla Robespierre</i>	7b

Piatti vegetariani e vegani

<i>Penne integrali al ragù vegano</i>	1a, 6a, 9a
<i>Spiedini di tofu e verdure, riso selvatico e verdure</i>	6a, 7a
<i>Sminuzzato di seitan al curry, riso selvatico e verdure</i>	1a, 7a, 5b, 11b, 9b

Piatti da re per piccoli principi

<i>Pasta al pomodoro</i>	1a
<i>Nuggets di pollo</i>	1a, 3a, 11b

La Pizzeria

<i>Marinara</i>	1a, 3b
<i>Margherita</i>	1a, 3b, 7a
<i>Tonno e cipolle</i>	1a, 3b, 4a, 7a
<i>Prosciutto</i>	1a, 3b, 7a
<i>Prosciutto e funghi</i>	1a, 3b, 7a
<i>Quattro stagioni</i>	1a, 3b, 7a
<i>Biancaneve</i>	1a, 3b, 7a
<i>Calzone Farcito</i>	1a, 3a, 7a
<i>Fronchetto "Casa del Popolo"</i>	1a, 3b, 7a

Le nostre carni di manzo, vitello, maiale, pollame e selvaggina, provengono da CH | IT | FR | DE | AR | AT | NZ | SE | 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