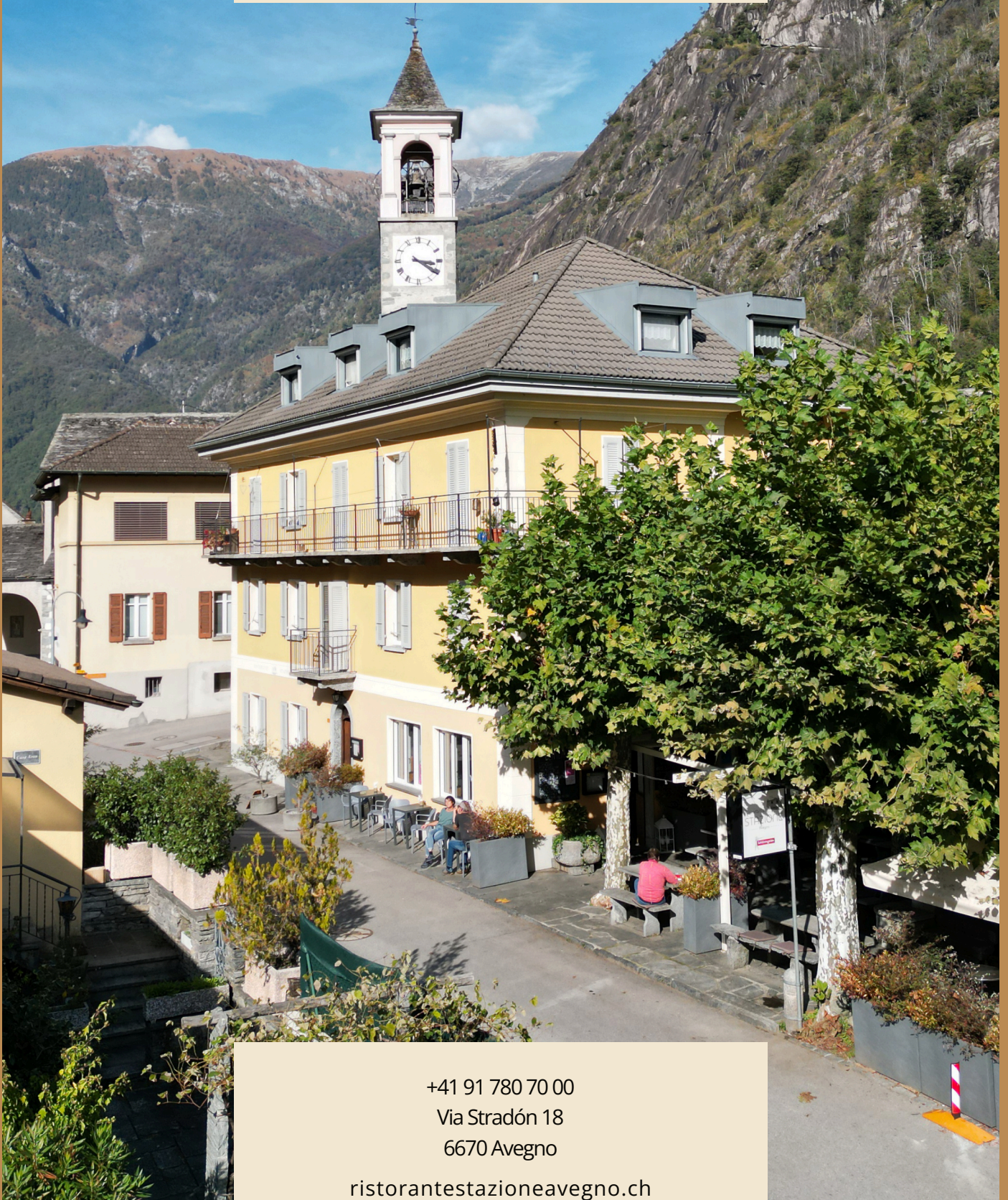




Ristorante  
**STAZIONE**  
— Avegno —



+41 91 780 70 00  
Via Stradón 18  
6670 Avegno

[ristorantestazioneavegno.ch](http://ristorantestazioneavegno.ch)





# BEVANDE

---

## Analcolici

|                |      |             |
|----------------|------|-------------|
| Acqua naturale | 0.50 | <b>4.50</b> |
| Acqua gassata  | 0.50 | <b>4.50</b> |
| Coca cola      | 0.33 | <b>4.50</b> |
| Coca cola zero | 0.33 | <b>4.50</b> |
| Gazosa         | 0.33 | <b>4.50</b> |
| Rivella        | 0.33 | <b>4.50</b> |
| Ramseier       | 0.33 | <b>4.50</b> |
| Thè freddo     | 0.30 | <b>3.50</b> |

|                    |      |             |
|--------------------|------|-------------|
| Analcolico         | 0.10 | <b>4.00</b> |
| Crodino            | 0.17 | <b>4.50</b> |
| Succhi di frutta   |      | <b>4.50</b> |
| Scioppo            |      | <b>1.00</b> |
| Espresso liscio    |      | <b>2.50</b> |
| Caffè tazza grande |      | <b>3.50</b> |
| Cappuccino         |      | <b>4.50</b> |
| Caffè corretto     |      | <b>3.50</b> |
| Tè caldo           |      | <b>3.50</b> |
| Cioccolata calda   |      | <b>4.80</b> |
| Latte macchiato    |      | <b>4.80</b> |

# APERITIVI

---

## Alcolici

|                        |  |                   |
|------------------------|--|-------------------|
| Spritz                 |  | <b>8.50</b>       |
| Hugo                   |  | <b>8.50</b>       |
| Marito Green           |  | <b>8.50</b>       |
| Prosecco               |  | <b>6.50</b>       |
| Vino rosso della casa  |  | <b>3.60</b>       |
| Vino bianco della casa |  | <b>3.60</b>       |
| Vino rosato della casa |  | <b>3.60</b>       |
| Digestivi/amari        |  | <b>7.50/9.00</b>  |
| Grappa nostrana        |  | <b>6.00</b>       |
| Whisky, Gin            |  | <b>9.50/14.50</b> |

" È scientificamente provato che un **aperitivo** patatine e birretta non salveranno il mondo, ma la **giornata** sicuramente sì "

## Birre bionde

|       |      |             |
|-------|------|-------------|
| Birra | 0.20 | <b>3.20</b> |
| Birra | 0.30 | <b>3.90</b> |
| Birra | 0.50 | <b>6.50</b> |

## Birre locali del Ticino

|                    |      |             |
|--------------------|------|-------------|
| Birra              | 0.33 | <b>6.50</b> |
| Birra senza alcool | 0.33 | <b>4.50</b> |



# ANTIPASTI

---

|  |       |
|--|-------|
| Insalata verde                                       | 7.00  |
| Insalata mista                                       | 9.50  |
| Tartare di manzo (150gr.)                            | 21.00 |
| Carpaccio di bresaola con rucola, pomodorini e grana | 24.50 |
| Caprese di bufala                                    | 18.00 |
| Affettati misti                                      | 23.50 |
| Crudo di cervo con rucola, funghi e grana            | 24.50 |

# PRIMI PIATTI

---

|  |          |
|--|----------|
| Gnocchi di patate / al pomodoro / ragù di lepre / panna, burro e grana | 17.50    |
| Ravioli agli spinaci / al burro e salvia / pesto / pomodoro            | 19.50    |
| Pappardelle al ragù di lepre   | 24.00    |
| Raviolini (plin) pomodorini e timo                                     | 21.00    |
| Spaghettone allo scoglio (min 2 p.p.)                                  | 29.00 pp |



# SECONDI PIATTI DI CARNE

---

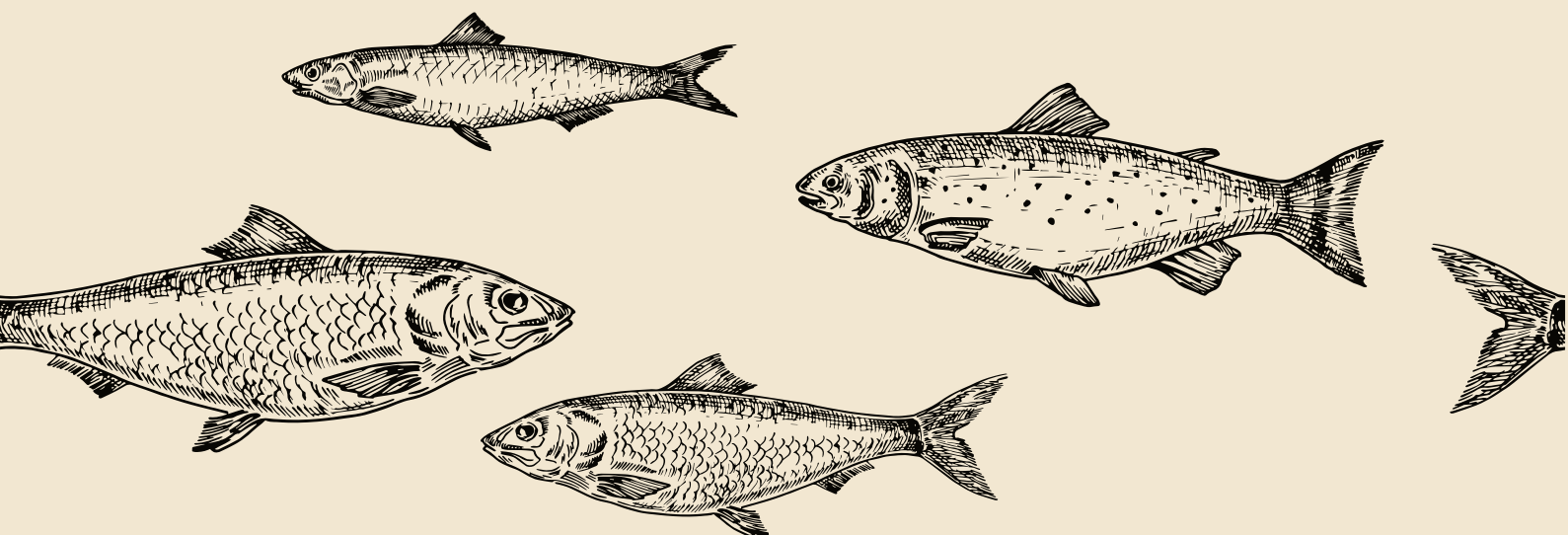
|  |                    |
|--|--------------------|
| Tartare di manzo con patatine fritte (300 gr. / 450 gr.)                 | <b>42.00/63.00</b> |
| Bistecca di cavallo con patate al forno e verdure grigliate              | <b>36.00</b>       |
| Entrecôte di manzo café de Paris con patatine fritte e verdure grigliate | <b>42.00</b>       |
| Luganighetta ticinese con patate al forno e verdure grigliate            | <b>25.00</b>       |
| Braciola di maiale con patate e verdure                                  | <b>34.00</b>       |
| Entrecotê di cervo con spätzle e verdure di stagione                     | <b>42.00</b>       |

# SECONDI PIATTI DI PESCE

---

|  |                 |
|--|-----------------|
| Pescato del giorno*  | <b>42.00</b>    |
| Gamberoni L1 alla griglia (7 pezzi)*                                 | <b>42.00</b>    |
| Frittura di paranza* (min 2 p.p.) (su riservazione)                  | <b>39.00 pp</b> |
| Spaghetto al Granchio Blu o Granseola (min 2 p.p.) (su riservazione) | <b>38.00 pp</b> |

\* secondo arrivo



# MENU DI MEZZOGIORNO

---

" Non esiste nulla che non possa essere risolto  
con un sorriso e un buon pranzo "

## Antipasti

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Tartare di manzo (150g)         | 21.00 |
| Caprese di mozzarella di bufala | 19.00 |

## Primi piatti

|  |       |
|--|-------|
| Pappardelle al ragù di luganighetta    | 22.00 |
| Raviolini (plin) pomodorini e basilico | 21.00 |

## Secondi

|   |             |
|---|-------------|
| Tartare di manzo con patatine fritte 300 gr. 450 gr.                        | 42.00/63.00 |
| Entrecôte di manzo café de Paris<br>con patatine fritte e verdure grigliate | 42.00       |
| Pesce secondo arrivo  |             |



# PROPOSTA AUTUNNALE

---

## **ANTIPASTO**

Crudo di cervo con Rucola, Grana e Funghi

CHF 24.00

---

## **PRIMO**

Gnocchetti di patate al ragù di Lepre

CHF 24.00

---

## **SECONDO**

Entrecôte di cervo alla griglia con funghi porcini,  
spätzli, verdure di stagione

CHF 42.00

---

## **DESSERT DI STAGIONE**

CHF 7.00

---

MENU COMPLETO CHF 69.00



# VINI

---

## **Bollicine**

|  |      |              |      |              |
|--|------|--------------|------|--------------|
| Franciacorta Anticafratta, Monticelli Brusagi, Brescia | 0.75 | <b>65.00</b> | 0.10 | <b>12.00</b> |
| Prosecco Millesimato Brut Bosco del Merlo              | 0.75 | <b>39.00</b> | 0.10 | <b>6.50</b>  |

## **Vini bianchi**

|                   |      |              |      |             |
|-------------------|------|--------------|------|-------------|
| Verdeca Puglia    | 0.75 | <b>42.00</b> | 0.10 | <b>5.90</b> |
| Merlot della casa |      |              | 0.10 | <b>3.60</b> |
| Chardonnay        | 0.75 | <b>38.00</b> | 0.10 | <b>4.90</b> |

## **Vini bianchi locali**

|                    |      |              |      |             |
|--------------------|------|--------------|------|-------------|
| Parravicini bianco | 0.75 | <b>35.00</b> | 0.10 | <b>5.90</b> |
|--------------------|------|--------------|------|-------------|

## **Vini rosati**

|                        |      |              |      |             |
|------------------------|------|--------------|------|-------------|
| Cicala Salento         | 0.75 | <b>42.00</b> | 0.10 | <b>5.90</b> |
| Cirò Mabilia, Calabria | 0.75 | <b>44.00</b> | 0.10 | <b>6.50</b> |
| Vino della casa        |      |              | 0.10 | <b>3.60</b> |

## **Vini rossi**

|                                     |      |              |      |             |
|-------------------------------------|------|--------------|------|-------------|
| Monsordo Rosso Langhe               | 0.75 | <b>69.00</b> | 0.10 | <b>9.90</b> |
| Primitivo di Manduria Giravolta DOP | 0.75 | <b>49.00</b> | 0.10 | <b>6.90</b> |
| Salice Salentino riserva            | 0.75 | <b>42.00</b> | 0.10 | <b>5.90</b> |
| Sussumaniello, Salento              | 0.75 | <b>59.00</b> |      |             |
| Brecciarolo Piceno superiore        | 0.75 | <b>42.00</b> |      |             |

## **Vini rossi locali**

|                    |      |              |      |             |
|--------------------|------|--------------|------|-------------|
| Merlot Barique     | 0.75 | <b>69.00</b> | 0.10 | <b>7.90</b> |
| Merlot Parravicini | 0.75 | <b>44.00</b> |      |             |
| Merlot della Casa  |      |              | 0.10 | <b>3.60</b> |

" Il vino aggiunge **UN SORRISO** all'amicizia  
e una **scintilla** all'amore "



# LE NOSTRE PIZZE

---

|   |    |
|---|----|
| <b>Margherita</b><br>Pomodoro, mozzarella   | 14 |
| <b>Mascarpone</b><br>Pomodoro, mozzarella, mascarpone                                 | 15 |
| <b>Bufalina</b><br>Pomodoro, mozzarella di bufala                                     | 17 |
| <b>Cotto</b><br>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto                                | 16 |
| <b>Cotto e funghi</b><br>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi               | 17 |
| <b>Cotto e gorgonzola</b><br>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, gorgonzola       | 17 |
| <b>Cotto e mascarpone</b><br>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, mascarpone       | 17 |
| <b>4 stagioni</b><br>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, olive, carciofi  | 18 |
| <b>Crudo</b><br>Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo                                | 18 |
| <b>Crudo, rucola e grana</b><br>Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, grana | 21 |
| <b>Valtellina</b><br>Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana                    | 21 |
| <b>Tonno e cipolla</b><br>Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla                        | 18 |
| <b>Napoli</b><br>Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive                       | 17 |
| <b>4 formaggi</b><br>Pomodoro, mozzarella, 4 formaggi                                 | 17 |
| <b>Pugliese</b><br>Pomodoro, mozzarella, cipolla                                      | 15 |
| <b>Diavola</b><br>Pomodoro, mozzarella, salame piccante                               | 17 |
| <b>Calzone</b><br>Pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, uovo                           | 18 |
| <b>Selvaggia</b><br>Mozzarella, crudo di cervo, rucola, funghi e grana                | 24 |

\* supplementi su richiesta a pagamento

\* per dettagli allergenici e provenienza carni il personale è a vostra disposizione