Wood Avenue
ITALIAN RESTAURANT & BAR

VI ASPETTIAMO

da lunedì a domenica dalle ore 10 alle ore 19

Sottoscrivi la nostra Cash Card
per ottenere subito il 10% di sconto
sulla tua consumazione

Per maggiori informazioni scrivere a info@foxtown.ch

Wood Avenue
ITALIAN RESTAURANT & BAR

SALA PRIVATA

adiacente al ristorante
per pranzi, piccoli eventi e meeting

Disponibile 7/7 dalle ore 10:00 alle ore 18:30

• 10 posti a sedere • TV per proiezione
• Wi-fi dedicata

Per maggiori informazioni scrivere a info@foxtown.ch

Menu

Antipasti / Appetizers

CHF

Vitello tonnato e fiori di capperi di Pantelleria 18.00
Veal in tuna sauce with Pantelleria capers

Parmigiana di melanzane 16.00
Eggplant Parmesan

Tartare di cervo con insalatina di cavolini di Bruxelles, melograno e mandorle 18.00
Venison tartare with Brussels sprouts salad, pomegranate and almonds

Moscardini alla Luciana con focaccia romana 17.00
Small Luciana-style octopus with focaccia

Primi / First Courses

Gnocchi di patate con crema di porri e zafferano e croccante di crudo di Piora 20.00
Potato gnocchi with leek-saffron cream and crispy Piora ham

Risotto al pepe della Valle Maggia, pere e pecorino 20.00
Risotto with Maggia Valley pepper, pears and pecorino cheese

Bigoli freschi al ragù d'anatra con riduzione di Porto e arancia 22.00
Fresh bigoli pasta with duck ragout, Port-wine and orange reduction

Zuppa di cipolle in pagnotta con Sbrinz 18.00
Onion soup served in a bread bowl with Sbrinz cheese

CHF

Secondi / Main Courses

Brasato di manzo al cacao con polenta e insalatina di cavolo rosso agro 32.00
Beef braised in cacao with polenta and tangy red-cabbage salad

Controfiletto di capriolo con verza stufata, pera morbida e marmellata di ribes rossi 36.00
Roe deer sirloin with braised savoy cabbage, soft pear and red-currant jam

Ricciola alla matalotta con cavolfiori fritti 30.00
Amberjack matalotta style with fried cauliflower

Camembert di bufala al forno con crostone all'olio e composta di mele cotogna 20.00
Baked bufala Camembert with extra-virgin olive oil croutons and quince compote

Insalate / Salads

Insalata montanara: misticanza, erborinato della Fattoria del Faggio, pere, miele e noci 16.00
Montanara salad: mixed greens, blue cheese from Fattoria del Faggio, pears, honey and walnuts

Insalata invernale: misticanza, capperi, barbabietole, pecorino e dressing di acciughe 18.00
Winter salad: mixed greens, capers, beet, pecorino and anchovy dressing

Caesar salad: insalata, petto di pollo, scaglie di grana, pomodorini cherry, crostini di pane e salsa Caesar 22.00
Salad, chicken breast, parmesan cheese shavings, cherry tomatoes, bread croutons and Caesar dressing

Insalata mista: misticanza, carote e pomodorini 15.00
Mixed salad, carrots and cherry tomatoes

* Ingrediente aggiuntivo CHF 2.00
Additional ingredient CHF 2.00

Contorni / Side Dishes

Patatine fritte 10.00
French fries

Patate al forno 10.00
Roasted potatoes

Polenta 10.00
Homemade polenta

Piccola insalata mista 10.00
Small mixed salad with carrots and cherry tomatoes

Dolci e frutta / Desserts and fruit

Tiramisù senza glutine 9.00
Gluten free Tiramisù

Crostatina con lemon curd e meringa 10.00
Tart with lemon curd and meringue

Tortino fondente con cuore al caramello salato 10.00
Molten chocolate cake with salted caramel

Gelato tre gusti 9.00
Three flavours ice-cream

Macedonia di frutta fresca 10.00
Fresh fruit mixed salad

Menu Bimbi

KIDS MENU

"Minnie"

Pasta al pomodoro, budino al cioccolato e acqua PET 50 cl 15.00
Pasta with tomato sauce, chocolate pudding and PET water 50 cl

"Topolino"

Chicken nuggets, budino al cioccolato e acqua PET 50 cl 15.00
Chicken nuggets, chocolate pudding and PET water 50 cl

Bevande

DRINKS

	CHF
Acqua minerale Lurisia 7.5 dl *Mineral water Lurisia 7.5 dl*	6.00
Acqua minerale Lurisia 3.3 dl *Mineral water Lurisia 3.3 dl*	3.50
Bibite Lurisia 2.75 dl (Chinotto, Aranciata e Gazzosa) *Soft drinks Lurisia 2.75 dl (Chinotto, Orange and Gazzosa)*	4.50
Schweppes Tonica 3.3 dl *Schweppes Tonic 3.3 dl*	4.50
Té freddo San Benedetto 2.5 dl (Limone o Pesca) *Cold Tea San Benedetto 2.5 dl (Lemon or Peach)*	4.50
Coca Cola / Coca Zero 3.3 dl *Coke / Coke Zero 3.3 dl*	4.50
Rivella Rossa 3.3 dl *Soft drink 3.3 dl*	4.50
Succhi di frutta 2 dl. *Fruit juices 2 dl.*	4.50
Spremuta d'arancia 3 dl. *Freshly squeezed orange juice 3 dl.*	6.00
Sanbitter / Crodino	4.00
Hugo analcolico (Sciroppo di fiori di sambuco, Sprite, acqua gasata, lime e foglie di menta) *Virgin Hugo (Elderflower syrup, Sprite, sparkling water, lime and mint leaves)*	8.00
Hugo (Sciroppo di fiori di sambuco, prosecco, acqua gasata e foglie di menta) *Hugo (Elderflower syrup, prosecco, sparkling water and mint leaves)*	9.00
Spritz (Aperol / Campari, prosecco e acqua tonica) *Spritz (Aperol / Campari, prosecco and tonic water)*	9.00
Prosecco Valdobbiadene 1 dl	7.00
Birra Grimbergen bianca 2.5 dl *Grimbergen Blanche beer 2.5 dl*	6.00
Birra Grimbergen bionda 2.5 dl *Grimbergen Blonde beer 2.5 dl*	6.00
Birra Grimbergen rossa 2.5 dl *Grimbergen Rouge beer 2.5 dl*	6.00
Birra Grimbergen analcolica 2.5 dl *Grimbergen alchoolfree beer 2.5 dl*	6.00
Ichnusa birra sarda non filtrata 3.3 dl *Ichnusa Sardinian unfiltered beer 3.3 dl*	6.00
Birra San Martino "la chiara" 3.3 dl *San Martino "la chiara" beer 3.3 dl*	6.50

Vini

WINES

CHF

Spumanti e Champagne

Sparkling wines and Champagne

Prosecco **Calice 1 dl / 7.5 dl**	7.00 / 40.00
Bellavista Alma Brut **Calice 1 dl / 7.5 dl**	12.00 / 80.00
Bellavista Non Dosato **Calice 1 dl / 7.5 dl**	14.00 / 90.00
Bellavista Rosé **7.5 dl**	95.00
Cabochon Monterossa **7.5 dl**	140.00
Bellavista Vittorio Moretti 2013 **7.5 dl**	150.00
Giulio Ferrari 2008 - 2009 **7.5 dl**	250.00
Ruinart Blanc de Blancs **7.5 dl**	150.00
Don Ruinart Blanc de Blancs 2010 **7.5 dl**	350.00
Don Ruinart Rosé 2009 **7.5 dl**	350.00
Blanc des Millénaires 2006 **7.5 dl**	280.00

Vini / Wines

Bianchi - Rosati *White - Rosé Wine* **Calice 1 dl**	da 7.00 a 10.00
Rossi *Red Wine* **Calice 1 dl**	da 7.00 a 10.00
Dolci - Passiti *Sweet - Raisin Wine* **Calice 1 dl**	da 7.00 a 10.00

Per info e dettagli riguardanti la mescita rivolgersi al personale in sala.

Caffetteria

CAFETERIA

	CHF
Caffè Espresso / doppio *Espresso / double Espresso*	2.20 / 3.30
Caffè tazza grande *American coffee*	3.30
Caffè Espresso decaffeinato *Decaffeinated Espresso coffee*	2.60
Caffè corretto (Grappa, Brandy) / corretto speciale (Sambuca, Baileys) *Espresso with spirits (Grappa, Brandy) / special spirits (Sambuca, Baileys)*	3.20 / 4.00
Caffè d'Orzo piccolo / grande *Small / Large Barley coffee*	2.70 / 3.70
Caffè Ginseng piccolo / grande *Small / Large Ginseng coffee*	2.70 / 3.70
Caffè macchiato latte / latte di Soia *Coffee with milk / Soya milk*	2.20 / 2.30
Cappuccino / mini Cappuccino	3.70 / 2.60
Cappuccino decaffeinato *Decaffeineted cappuccino*	4.20
Cappuccino d'Orzo *Barley Cappuccino*	4.00
Cappuccino Ginseng *Ginseng Cappuccino*	4.00
Cappuccino Soia *Soya Cappuccino*	4.00
Tè caldi *Hot Tea*	3.20

GASTROTICINO
Federazione esercenti albergatori Ticino

RÉSERVÉ
la rivista

bioethica
food safety engineering

Sostanze che potrebbero provocare allergie o altre reazioni indesiderate
Ingrédients pouvant provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables
Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können
Substances that may cause allergies or other undesirable reactions

Contiene | Contient | Enthält | Contains		Può contenere | Peut contenir Es kann enthalten | May contain	
1a	Cereali, Glutine, *Céréales, Gluten* Glutenhaltiges Getreide, *Cereals, Gluten*	1b	Cereali, Glutine, *Céréales, Gluten* Glutenhaltiges Getreide, *Cereals, Gluten*
2a	Crostacei, *Crustacés,* Krebstiere, *Crustacea*	2b	Crostacei, *Crustacés,* Krebstiere, *Crustacea*
3a	Uova, *Oeufs,* Eier, *Eggs*	3b	Uova, *Oeufs,* Eier, *Eggs*
4a	Pesce, *Poissons,* Fische, *Fish*	4b	Pesce, *Poissons,* Fische, *Fish*
5a	Arachidi, *Arachides,* Erdnüsse, *Peanuts*	5b	Arachidi, *Arachides,* Erdnüsse, *Peanuts*
6a	Soia, *Soja,* Sojabohnen, *Soy*	6b	Soia, *Soja,* Sojabohnen, *Soy*
7a	Latte, lattosio *Lait, lactose* Milch, Laktose *Milk, Lactose*	7b	Latte, lattosio *Lait, lactose* Milch, Laktose *Milk, Lactose*
8a	Frutta a guscio, Noci, *Fruits à coque dure, Noix* Hartschalenobst, Nüsse, *Tree Nuts, Nuts*	8b	Frutta a guscio, Noci, *Fruits à coque dure, Noix* Hartschalenobst, Nüsse, *Tree Nuts, Nuts*
9a	Sedano, *Céleri,* Sellerie, *Celery*	9b	Sedano, *Céleri,* Sellerie, *Celery*
10a	Senape, *Moutarde,* Senf, *Mustard*	10b	Senape, *Moutarde,* Senf, *Mustard*
11a	Sesamo, *Sésame,* Sesamesamen, *Sesame seeds*	11b	Sesamo, *Sésame,* Sesamesamen, *Sesame seeds*
12a	Anidride solforosa, solfiti [1] *Anhydride sulfureux, sulfites* [1] Schwefeldioxid, Sulfite [1] *Sulfur dioxide, Sulfites* [1]	12b	Anidride solforosa, solfiti [1] *Anhydride sulfureux, sulfites* [1] Schwefeldioxid, Sulfite [1] *Sulfur dioxide, Sulfites* [1]
13a	Lupini, *Lupins,* Lupinen, *Lupines*	13b	Lupini, *Lupins,* Lupinen, *Lupines*
14a	Molluschi, *Mollusques* Weichtiere, *Mollusks*	14b	Molluschi, *Mollusques* Weichtiere, *Mollusks*

[1] [>10 mg/kg >10 mg/l SO_2]

[1] [>10 mg/kg >10 mg/l SO_2]

Il personale di servizio è a vostra disposizione per ogni ulteriore informazione.
Per altri dettagli o per ordinare la tabella in formato A3 o A2: www.gastroticino.ch

nexusdesign - lugano

PROVENIENZA SALUMI E PESCE / MEAT AND FISH ORIGIN

Pollo / *Chicken:* PO / IT / AR
Prosciutto crudo / *Raw ham:* IT
Tacchino / *Turkey:* BR / IT
Hamburger di fassona / *Beef burger:* CH
Bresaola / *Dried meet:* BR
Manzo, Vitello / *Beef, Veal:* CH
Maiale / *Pork:* CH / IT
Salmone / *Salmon:* NO