



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

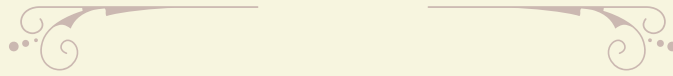
**adiacente al ristorante
per pranzi, piccoli eventi e meeting**

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
<i>Veal in tuna sauce with Pantelleria capers</i>	
Battuta di manzo svizzero, giardiniera di carote e cavolfiore, maionese alla bagna cauda ...	22.00
<i>Swiss beef tartare, pickled vegetables, garlic and anchovis mayo</i>	
Hummus di fave, cicoria ripassata, scaglie di pecorino e pane guttiau	16.00
<i>Broad beans hummus, chicory, shaved pecorino cheese and guttiau bread</i>	
Polpo in doppia cottura, crema di piselli e menta, fagiolini croccanti e maionese alla paprika	18.00
<i>Grilled octopus, creamy peas and mint puree, green beans and paprika mayo</i>	
Tatin di verdure, il loro fondo e fondutina di buscion al pepe	16.00
<i>Vegetables tatin with its jus and pepery goat cheese</i>	

Primi / First Courses

Ravioli di asparagi, ragù di coniglio e riduzione di panna allo zafferano	20.00
<i>Asparagus ravioli, rabbit ragout, saffron and cream reduction</i>	
Linguine con pomodorini gialli confit, burrata e capperi fritti ...	22.00
<i>Fresh linguine with yellow confit, cherry tomatoes sauce, burrata cheese and fried capers</i>	
Crema tiepida di ortiche, agretti e creme fraiche	18.00
<i>Warm green season vegetable soup topped with creme fraiche</i>	
Risotto alla crema di zucchine, gamberi e la loro bisque	22.00
<i>Risotto with cramy courgette, prawns and its bisque</i>	
Gnocchetti di patate, crema di carciofi, vongole e olio al prezzemolo	22.00
<i>Potatoes gnocchi, clams and artichoke sauce</i>	

Secondi / Main Courses

CHF

Agnello, babaganoush, yogurt e menta	36.00
<i>Lamb shortloin, babaganoush, mint and yogurt dressing</i>	
Cotoletta di vitello alla milanese con patatine fritte	36.00
<i>Veal milanese cutlet with french fries</i>	
Rollè di coniglio ripieno di asparagi e pancetta, jus e carote arrosto	30.00
<i>Rabbit roll filled with bacon and asparagus, roasted carrots and jus</i>	
Trancio di salmone cotto sulla pelle, crema di scarola e indivia fondente	28.00
<i>Salmon fillet escarole puree and endive</i>	
Suprema di faraona, salsa romesco e patate al forno	32.00
<i>Guinea fowl supreme with roasted potatoes and romesco sauce</i>	

Insalate / Salads


Caesar salad: insalata, petto di pollo, scaglie di grana, pomodorini cherry, crostini di pane e salsa Caesar	22.00
<i>Salad, chicken breast, parmesan cheese shavings, cherry tomatoes, bread croutons and Caesar dressing</i>	
Insalata mista: misticanza, carote e pomodorini	15.00
<i>Mixed salad, carrots and cherry tomatoes</i>	
Insalata salmone e avocado: misticanza, salmone affumicato, avocado, pomodorini, mandorle e dressing al lime ...	18.00
<i>Mixed salad leaves, smoked salmon, avocado, cherry tomatoes, almonds and lime dressing</i>	
Insalata melone e bacon: misticanza, melone, caprino, bacon croccante e glassa di balsamico	16.00
<i>Mixed salad leaves, melon, goat cheese, crispy bacon and balsamic reduction</i>	

* Ingrediente aggiuntivo CHF 2.00
Additional ingredient CHF 2.00

Contorni / Side Dishes

Patatine fritte	10.00
<i>French fries</i>	
Patate al forno	10.00
<i>Roasted potatoes</i>	
Piccola insalata mista: insalata, carote e pomodorini	10.00
<i>Small mixed salad with carrots and cherry tomatoes</i>	
Indivia e carote	10.00
<i>Endive salad and roasted carrots</i>	

Dolci e frutta / Desserts and fruit

 Tiramisù senza glutine	9.00
<i>Gluten free Tiramisù</i>	
Torta soffice all'ananas caramellato e vaniglia	10.00
<i>Caramelised pineapple cake with vanilla</i>	
Cheesecake allo yogurt con coulis ai frutti tropicali	10.00
<i>Yogurt cheesecake with tropical fruit coulis</i>	
Gelato tre gusti	9.00
<i>Three flavours ice-cream</i>	

Menu Bimbi

KIDS MENU

"Minnie"

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

"Topolino"

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

Bevande

DRINKS

CHF

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

Vini

WINES

Italiani / Italian wines

CHF

BIANCHI / WHITE

Vermentino DOC Su Entu Sardegna 40.00 / 6.00
7.5 dl / calice 1 dl

Pinot Grigio DOC Venezia 30.00 / 5.00
7.5 dl / calice 1 dl

ROSSI / RED

Lagrein Alto Adige 40.00 / 8.00
7.5 dl / calice 1 dl

Corvina Veronese 35.00 / 6.00
7.5 dl / calice 1 dl

Ticinesi / Ticino wines

BIANCHI / WHITE

Carisma DOC Chardonnay 40.00 / 7.00
7.5 dl / calice 1 dl

Contrada DOC Merlot Bianco 45.00 / 8.00
7.5 dl / calice 1 dl

ROSSI / RED

Baiocco DOC Merlot 30.00 / 5.00
7.5 dl / calice 1 dl

Tre Perle Di Pedemenote DOC Merlot 50.00 / 8.00
7.5 dl / calice 1 dl

Spumanti / Sparkling Wines

Astoria Brut Spumante (I) 40.00 / 7.00
7.5 dl / calice 1 dl

Brivio Brut Spumante (CH) 40.00 / 7.00
7.5 dl / calice 1 dl

Bellavista Alma Brut (I) 80.00 / 12.00
7.5 dl / calice 1 dl

Bellavista Non Dosato (I) 90.00 / 14.00
7.5 dl / calice 1 dl





























Bellavista Rosè (I) 95.00 / 16.00
7.5 dl / calice 1 dl

Caffetteria

CAFETERIA

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

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 SO₂]

¹ [>10 mg/kg >10 mg/l SO₂]

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

Copyrights © 2019 bioethica food safety engineering sagl; licenza per GastroTicino
Icône su licenza da Erudus Icons: www.erudus.com

newdesign - 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