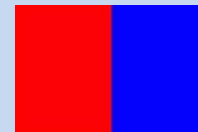


Dal 17 gennaio ad aprile 2020

# RASSEGNA GASTRONOMICA DELLA TRADIZIONE



## ANTIPASTI



<b>Crema di barbabietola con crostini di pane e panna acida</b> 1A, 7A, 9B, 11B	½ CHF 9.00	CHF 15.00
<b>Flan d'asparagi e carciofi su crema al formaggio nostrano</b> 1A, 7A		CHF 16.00
<b>Tomino tiepido su carpaccio di zucchine, coppa nostrana e gnocco fritto</b> 1A, 3A, 7A, 12B - Svizzera		CHF 19.50
<b>Rondelle di polipo saltate con patate e rosmarino</b> 4A, 6A, 9B, 11B, 12B – Africa, Marocco / Indopacifico		CHF 19.50
<b>Tartare di manzo</b> , con crostone di pane al carbone, büscion e cavolo rosso marinato 1A, 7A, 8B, 10A, 12A - Svizzera		CHF 22.00



## PRIMI PIATTI

<b>Pasta e fagioli</b> 1A, 3B, 7A, 8B, 9A	½ CHF 9.50	CHF 16.00
<b>Cupola di polenta gialla dal cuore cremoso, con ragù di salsiccia</b> 3B, 7A, 9A, 12B - Svizzera		CHF 17.50
<b>Gnocchi di patate al Taleggio e pepe concio</b> 1A, 3A, 8B, 9B		CHF 19.00
<b>Penne al polpo, profumato all'aglio, olio e peperoncino dolce</b> 1A, 3B, 4A, 9B, 12B – FAO 34 - Africa, Marocco / Indopacifico		CHF 19.50
<b>Risotto con asparagi e salsiccia nostrana</b> 3B, 7B, 12A - Svizzera		CHF 19.50
<b>Supplemento primo porzione grande CHF 5.00</b>		

### FOOD ALLERGIES



Gentile cliente, per allergie o intolleranze alimentari richiedi la tabella informativa

*Dear Customer, for any food allergy or intolerance issue please request the information sheet*

*Cher client, si vous avez des allergies ou d'intolérances alimentaires, demandez la feuille informative*

*Lieber Gast, falls Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben, verlangen Sie die Information Liste*

*Dal 17 gennaio ad aprile 2020*

# RASSEGNA GASTRONOMICA DELLA TRADIZIONE



## **SECONDI DI PESCE**

---

**Trota di fiume al burro e salvia con mayonese speziata e schiacciata di patate all'extra vergine**

3A, 4A, 5B, 8B, 9A, 12B - Italia



CHF 32.00

**Baccalà alla ligure con patate, pomodoro e olive Taggiasche**

4A, 9A, 12A - Alaska

CHF 34.00



---

## **SECONDI DI CARNE**

**Ossobuco di vitello con gremolata e risotto alla Milanese**

1A, 7A, 9A, 12B - Svizzera

CHF 35.00

**Coniglio in umido alla cacciatora**

1A, 7A, 8B, 9A - Svizzera

CHF 34.00

**Puntine di maiale profumate al rosmarino e senape**

8B, 10A, 12B - Svizzera

CHF 29.50

**Sminuzzato di fegato alla Veneziana o al burro e salvia**

7A - Svizzera

CHF 35.00

**Paillard di vitello**

Svizzera

CHF 38.00

**Tagliata di controfiletto di manzo**

**con riduzione al vino rosso, mele e pesto di pinoli, mandorle e nocciole**

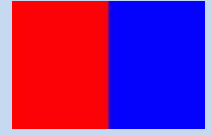
3B, 8A, 9B, 10B, 12A - Svizzera, Irlanda

CHF 42.00



*Dal 17 gennaio ad aprile 2020*

# RASSEGNA GASTRONOMICA DELLA TRADIZIONE



## **E...PER FINIRE**



**Torta di pane tiepida con gelato vaniglia**

1A, 3A, 5B, 7A, 8B

**CHF 10.00**

**Sorbetto al mandarino con il suo liquore**

3A

**CHF 12.00**

**Bonnet al cioccolato con crema vaniglia al Marsala**

1A, 3A, 7A, 8A

**CHF 12.00**

Provenienza della carne: manzo (CH), vitello (CH), maiale (CH-I), coniglio (Svizzera), salumi (CH-I)

Provenienza del pesce: polipo (Africa, Marocco / Indopacifico), merluzzo (Mare del Nord-FAO27), Trota (Italia)

*Da aprile fino alla fine di maggio 2020*

## SAPORI D'ITALIA

LA CUCINA DELLA TRADIZIONE

**Gusti e profumi della cucina italiana**

**con la collaborazione del nostro chef Walter Franzini e Thomas Pizzagalli**

