
MENU DEGUSTAZIONE

DEGUSTATIONS MENU

MIN 2 PERS. a persona / Pro Person 50.00

UNA TAPAS A SCELTA DA CONDIVIDERE

EIN TAPAS IHRER WAHL ZUM TEILEN

GUACAMOLE

Avocado, Nachos al peperoncino, chips di pane artigianale

Avocado, Chilli Nachos, hausgemachte Brot Crisps

oppure / oder

CALAMARES

Calamari fritti, maionese allo Yuzu

Frittierte Calamari, Yuzu-Mayonnaise

oppure / oder

YAKITORI

Spiedini di pollo marinati alla salsa barbecue

Poulet Spiesse mariniert mit Barbecuesauce

DODICI SPICCHI DI PIZZA GOURMET DA CONDIVIDERE,

SEI VARIETÀ SCELTE DAL NOSTRO CHEF

ZWÖLF GOURMET PIZZA STÜCKE ZUM TEILEN,




SECHS AUSGEWÄHLTE SORTEN VON UNSEREM CHEF

UN DOLCE A SCELTA PER PERSONA

EIN DESSERT IHRER WAHL PRO PERSON

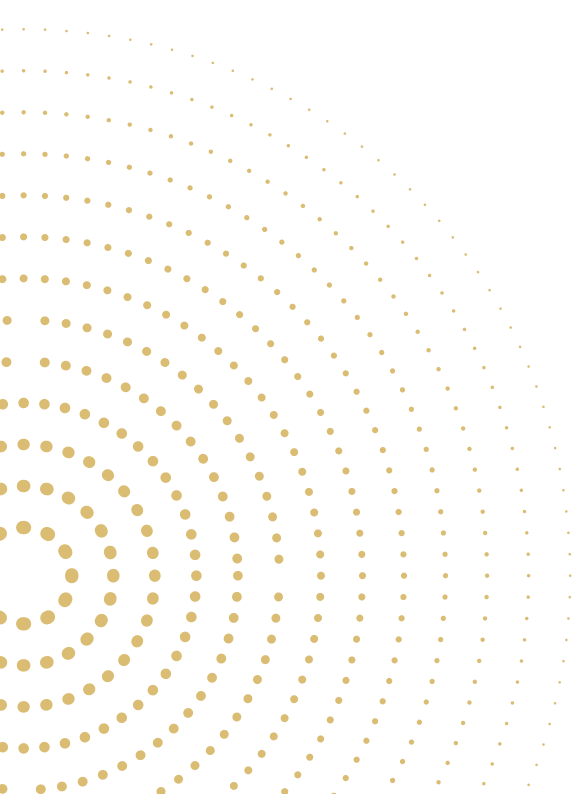


I PRIMI

- SPAGHETTI ALLA CHITARRA** 27.00 
Pomodorini datterini gialli, colatura di alici, tartare di tonno
Gelbe Datteltomaten, Sardellensauce, Thunfisch-Tartar
-
- PACCHERI VERDI** 28.00 
Crema di rucola e basilico, gambero rosso crudo, pomodoro confit, stracciatella
Rucola-Basilikumcrème, rohe rote Garnelen, Confit Tomaten, Stracciatella
-
- RISOTTO CA'VECCHIA CARNAROLI RISERVA 20 MESI** 26.00 
Zafferano, luganiga ticinese, limone, timo
Safran, Tessiner Luganiga, Zitronen, Thymian

I SECONDI

- TONNO SCOTTATO** 39.00 
Panzanella, crema di zucchine e patate, basilico
GEBRATENER THUNFISCH
Panzanella Salat, Zucchini-Kartoffelcrème, Basilikum
-
- FRITTO MISTO DEL LAGO MAGGIORE** 34.00
Zucchine alla Scapece, salsa tartara, citronette
Zucchini Scapece, Tartarsauce, Zitronen-Vinaigrette
-
- FILETTO DI TORO SVIZZERO 250g** 45.00 
Patate novelle spadellate, cipolline Borettane caramellate, jus al Merlot ticinese
FILET VOM SCHWEIZER BÜFFEL
Sautierte neue Kartoffeln, karamalisierte Borettane Zwiebeln, Jus an Tessiner Merlot



I CONTORNI

INSALATA VERDE <i>GRÜNER SALAT</i>	6.00	 
INSALATA MISTA <i>GEMISCHTER SALAT</i>	7.00	 
PATATE NOVELLE SPADELLATE, ERBETTE AROMATICHE <i>SAUTIERTER NEUE KARTOFFELN, FRISCHE KRÄUTER</i>	7.00	 
ZUCCHINE ALLA SCAPECE, BALSAMICO, AGLIO, MENTA <i>ZUCCHINI SCAPECE, BALSAMICO, KNOBLAUCH, MINZE</i>	7.00	 
PANZANELLA, PANE FATTO IN CASA, POMODORO, CIPOLLA DI TROPEA AGRODOLCE, CETRIOLO, BASILICO <i>PANZANELLA SALAT, HAUSGEMACHTES BROT, TOMATEN SÜSS-SAUERE TROPEA ZWIEBELN, GURKEN, BASILIKUM</i>	7.00	

DESSERT

SELEZIONE DI DESSERT DEL GIORNO <i>AUSWAHL AN TAGES-DESSERTS</i>	11.00	
FRUTTI DI BOSCO MARINATI, FRANCIACORTA, MENTA, SORBETTO A SCELTA <i>WALDBEEREN MARINIERT MIT FRANCIACORTA, MINZE, SORBET NACH WAHL</i>	14.00	
SELEZIONE DI FORMAGGI TICINESI <i>TESSINER KÄSE VARIATION</i>	17.00	 *
AFFOGATO AL CAFFÈ, GELATO ALLA VANIGLIA <i>AFFOGATO AL CAFFÈ, VANILLEEIS</i>	7.50 / + LIQUORE 12.00	
SELEZIONE DI SORBETTI E GELATI // A PALLINA <i>SORBET UND EIS AUSWAHL // PRO KUGEL</i>	4.00	

VINI DOLCI | PORTO

Vigna Senza Nome Braida / Moscato d'Asti // PIEMONTE	10 CL / 37.5 CL	8.50 / 25.00
Ben Ryé Donnafugata / Zibibbo // SARDEGNA	37.5 CL	79.00
Graham's Tawny Port 20 Years	5 CL	11.00