

## Menu estate 2009

### ANTIPASTI, PER INIZIARE CON DELICATEZZA Unsero Antipasti

1/2 porzione

LAVARELLO IN CARPIONE TIEPIDO CON VERDURINE ALL'AGRO

Lauwarme Felchenfilets mariniert im Essig-Gemüsesud

mit saurem Gemüse serviert

18.--

24.--

---

PETTO D'ANATRA (FR) MARINATO INSALATINE E TARTUFO NERO ESTIVO

Marinierte Entenbrust (FR) an Salat und schwarzer Sommertrüffel

22.--

28.--

---

SFOGLIATA DI PARMIGIANO E VERDURE GRIGLIATE

Parmesanwaffel mit gegrilltem Gemüse

20.--

---

CARPACCIO TIEPIDO DI PESCATRICE CON INSALATA DI ALGHE, POMPELMO ROSA

E GLASSA AL FRUTTO DELLA PASSIONE

Warmes Seeteufel Carpaccio mit Algensalat,

rosa Grapefruit und Passionsfrucht-Vinaigrette

21.--

27.--

---

IL BUFFET DELLE INSALATE

Auswahl von unserem Salatbuffet

10.--

16.--

---

## PRIMI PIATTI E ZUPPE

### Unsere Vorspeisen und Suppen

1/2 porzione

\* TROFIE AL PESTO ALLA GENOVESE

Trofie mit Pesto nach Genueser Art

21.--

27.--

---

\* TAGLIOLINI AL NERO DI SEPPIA CON BOTTARGA DI TONNO E LIMONE

Vom Tintenfisch geschwärzte Bandnudeln

mit Thunfisch Bottarga und Zitrone

24.--

30.--

---

\* RAVIOLI ALLE MELANZANE E SCAMORZA AFFUMICATA

IN SALSA AL PEPERONE GIALLO E BASILICO

Ravioli mit Auberginen und geräuchertem Scamorza Käse

in Sauce von gelber Paprika und Basilikum

22.--

28.--

---

RISOTTO AL BRANZINO E FIORI DI ZUCCHINO

MANTECATO ALL'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

Risotto mit Seebarsch und Zucchini Blüten an Olivenöl

30.--

---

ZUPPA DEL GIORNO

Tagessuppe

9.50

---

\* TUTTE LE NOSTRE PASTE SONO FATTE IN CASA

\* Alle unsere Teigwaren sind hausgemacht

## LE DELIZIE DEL LAGO E DEL MARE Die Köstlichkeiten aus dem See und dem Meer

PESCE PERSICO IN CROSTA DI MANDORLE

SU LETTO DI RUCOLA CON MAIONESE AL POMODORO

Egloffilet in Mandelkruste auf Raukebett mit Tomatenmayonnaise

49.--

---

CODE D'ASTICE CON IMPANATURA PROFUMATA AGLI AGRUMI

SPAGHETTI DI ZUCCHINE E RISO VENERE

Panierter Hummerschwanz mit Zitrusfrüchten parfümiert

Zucchini-Spaghetti und Venere Reis

56.--

---

TOURNEDOS DI TONNO ROSSO E CAPESANTE ALLA GRIGLIA

CON CONFIT DI POMODORINI E COUSCOUS MEDITERRANEO

Touredos vom Roten Thunfisch und Jakobsmuschel vom Grill

mit Tomatenconfit und Couscous nach Mittelmeerart

52.--

---

## LE NOSTRE CARNI

### Unsere Fleischgerichte

SELLA DI MAIALINO ALLA BIRRA SCURA E ALBICOCCHIE  
CON SPUMA DI PATATE ALLA CIPOLLINA

Schweinerücken an dunklem Bier und Aprikosen  
mit Kartoffelschaum an Schnittlauch

(D)

52.--

---

COSTOLETTA DI VITELLO FARCITA AGLI SPINACI E GRANA  
CON TORTINO DI PATATE E PEPERONI

Gefülltes Kalbskotelett mit Spinat und Parmesankäse  
Törtchen von Kartoffeln und Paprika

(CH)

55.--

---

RAGOUT D'AGNELLO AL LATTE DI COCCO, MANGO  
E CURRY VERDE CON TIMBALLO DI RISO BASMATI

Lammragout an Kokosmilch, Mango und grünem Curry  
mit Basmati-Reis Timbale

(NZ)

54.--

---

CHATEAUBRIAND ALLA GRIGLIA CON SALSA BERNAISE  
GRATIN DI PATATE E BOUQUET DI VERDURE (2 PERS)

Chateaubriand vom Grill mit Sauce-Béarnaise  
Kartoffelgratin und Gemüsebouquet (2 Pers)

(CH)

50.--

---

## PER CHIUDERE CON UN TOCCO DI DOLCEZZA

### Unsere Desserts

CROCCANTE ALL'ARANCIA CON LAMPONI FRESCHI

Krokant von Orangen mit frischen Himbeeren

13.--

---

ZUPPETTA DI MELONE CON TARTARE DI ANANAS E SORBETTO AL LIMONE

Melonensuppe mit Ananas-Tartare und Zitronen-Sorbet

12.--

---

SEMIFREDDO AI TRE CIOCCOLATI CON PESCHE FLAMBATE ALL'AMARETTO

Dreierlei Schokoladen-Halbgefrorenes mit flambiertem Pfirsich an Amaretto

13.--

---

FRAGOLE AL BALSAMICO E PEPE ROSA

Erdbeeren mit Balsamicoessig und rosa Pfeffer

12.--

---

GELATI E SORBETTI SECONDO I VOSTRI GUSTI (LA PALLINA)

Eis und Sorbets nach Ihrem Geschmack (pro Kugel)

3.30

---

Sorbets: Zitrone, Cassis, Ananas, Erdbeer und grüner Apfel

Eis: Stracciatella, Schokolade, Vanille, Kaffee, Zimt, Baumnuss, Pistazien

Il nostro Chef di cucina, **Signor Alberto Agosti** e  
**Signor Antonio Mantarro**, Chef de Service, con i loro collaboratori  
Vi augurano una piacevole serata e buon appetito!

Unser Küchenchef, **Herr Alberto Agosti** und  
**Herr Antonio Mantarro**, Chef de Service, mit ihren Brigaden  
wünschen Ihnen einen angenehmen Abend  
und guten Appetit!

I piatti sono serviti **dalle 12:00 alle 14:00** e **dalle 19:00 alle 21:30**  
Unsere Karte ist **von 12:00 bis 14:00 Uhr** und **von 19:00 bis 21:30 Uhr** gültig