

Le Proposte di mezzogiorno

IL BUFFET COMPLETO DI PICCOLE GOLOSITÀ Bedienen Sie sich von unserem Mittags-Imbiss-Buffer		25.--
CREMA DI CAROTE E MELE CAMELLATE (VEGANO) Karottencrèmesuppe mit karamellisierten Äpfeln (Vegan)		12.--
PROSCIUTTO DI PARMA E SALAMETTO DI CERVO CON FICHI FRESCHI Parmaschinken mit Hirsch-Salametto und frischen Feigen		17.50
CAPELANTE SCOTTATE SU LETTO DI VERDURE ALLA GRIGLIA Gebratene Jakobsmuscheln auf Gemüse-Bett vom Grill		27.--
CLUB SANDWICH AL POLLO E SPECK CROCCANTE CON PANE TOSTATO, POMODORI, UOVA, ICEBERG, MAYONNAISE PATATE FRITTE Clubsandwich: Toastbrot mit Hühnchen, knusprigem Speck Tomaten, Ei, Eisberg-Salat, Mayonnaise und Pommes Frites		26.--
GNOCCHETTI DI CASTAGNE AL TALEGGIO E VERZE (Veg.) Kastanien-Gnocchetti mit Taleggio-Käse und Wirsing (Veg.)	16.--	24.--
RISOTTO AL VINO ROSSO E RADICCHIO, ANIMELLE ROSOLATE AL BURRO Rotwein-Radicchio-Risotto, gebratene Kalbsmilken an Butter	16.--	24.--
TRIANGOLI DI PASTA FILO CROCCANTI RIPIENI AL SEITAN E VERDURE, DIP FRUTTATO PROFUMATO ALLO ZENZERO (VEGANO) «Triangoli» aus hauchdünnem, knusprigem Teig gefüllt mit gebratenem Seitan und Gemüse, würziger Ingwer-Dip (Vegan)		24.--
CREPPELLE CASERECCHE ALLE VERDURE E FORMAGGIO DI CAPRA NOSTRANO PROFUMATO AL LIMONE (Veg.) Hausgemachte Pfannkuchen mit Gemüse und Tessiner Ziegenkäse (mit Zitrone parfümiert) (Veg.)		29.--

FILETTI DI PESCE PERSICO IMPANATI ALLE ERBE LETTO DI VERDURE STAGIONALI E PATATE AL BURRO Mit Kräutern panierte Eglifilets, Bett aus Saisongemüse und Butter-Kartoffeln		42.--
CODE DI GAMBERONI IN SALSA AL COCCO-CURRY CON VERDURE SALTATE E TIMBALLO DI RISO BASMATI Garnelenschwänze in Kokos-Curry-Sauce mit sautiertem Gemüse und Basmatireis-Timbale		44.--
TARTARE DI MANZO GUARNITA E PANE TOSTATO Garniertes Rinds-Tartar mit getoastetem Brot und Butter		28.--/36.--
TAGLIATA DI MANZO RUCOLA E SCAGLIA DI GRANA CON PATATE ROSOLATE AL ROSMARINO Rindfleisch-Tranche mit Rucola und Grana-Käsesplittern Rosmarin-Bratkartoffeln		43.--
SCALOPPINE DI VITELLO VIENNESE, PATATE FRITTE Kalbs-Wienerschnitzel mit Pommes Frites		42.--
PER CHIUDERE CON UN TOCCO DI DOLCEZZA <i>Unsere Desserts</i>		
CREME BRÛLÉE AI FICHI E GELATO ALLO YOGURT Crème brûlée mit Feigen und Joghurt-Glace		12.--
TARTELETTE AL LIMONE E LAMPONI Zitronen-Himbeer-Törtchen		12.--
GELATI E SORBETTI SECONDO I VOSTRI GUSTI (LA PALLINA) Glacé und Sorbets nach Ihrem Geschmack (pro Kugel) Sorbets: Zitrone, Mango, Himbeeren und grüner Apfel Glacé: Stracciatella, Schokolade, Vanille, Kaffee, Baumnuss, Pistazien, Erdbeeren.		3.30