

I consigli dello chef

ANTIPASTO

Insalata di anguria, cetrioli, olive nere, feta, basilico in olio e limone **G, E**
Salad with watermelon, cucumber, black olives, feta and basil with olive oil and lemon

Roastbeef di manzo **CH** all'inglese con rucola, parmigiano e salsa tartara **C, E, G**
English-style roast beef with arugula, parmesan and tartar sauce

PRIMO

Tagliolini al nero di seppia con zucchine e capesante **FAO 71** spadellate alle erbe **A, L, N**
Tagliolini with squid ink, zucchini and herb-sautéed scallops

Gnocchi di patate fatti in casa ai 3 pomodori, basilico e mozzarella **A, G**
Homemade potato gnocchi with three types of tomato, basil and mozzarella

SECONDO

Filetto di pesce persico **FAO 18** dorato al burro con caponata di verdure estive **G, L, D, I**
Pan-seared perch fillet in butter with a caponata of summer vegetables

Sovra coscia di pollo svizzero **CH** al limone e rosmarino
con patate fisarmonica e finocchi al forno
*Swiss chicken thigh with lemon and rosemary
served with accordion-style potatoes and oven roasted fennel*

DESSERT

After Eight, budino al cioccolato e menta **G**
After Eight, chocolate and mint pudding

Selezione di gelati **G, C, A, H, F, E, L, K** e sorbetti
Selection of gelato and sorbets

Allergeni:

A: Cereali con glutine **B:** Crostacei **C:** Uova **D:** Pesce **E:** Arachidi **F:** Soia
G: Latte (compreso lattosio) **H:** Frutta a guscio **I:** Sedano **J:** Senape **K:** Semi di
sesamo **L:** Anidride solforosa e solfiti **M:** Lupini **N:** Molluschi

Allergens:

A: Cereals containing gluten **B:** Crustaceans **C:** Eggs **D:** Fish **E:** Peanuts
F: Soja **G:** Milk (lactose) **H:** Nuts **I:** Celery **J:** Mustard **K:** Sesame seeds
L: Sulphur dioxide (sulphites) **M:** Lupin **N:** Molluscs