

I consigli dello chef

ANTIPASTO

Zuppetta fredda di melone e prosecco con crudo ticinese **CH** croccante **L**
Chilled melon and Prosecco soup with crispy Ticino-style cured ham

Duetto di salmone **FAO 27** fatti in casa - affumicato e gravlax
con salsa al rafano e senape-miele con toast caldi **A, D, J**
*Salmon duo - homesmoked and gravlax
with horseradish & honey-mustard sauce and warm toast*

PRIMO

Spaghetti alla chitarra alle vongole **FAO 57** e bottarga **FAO 27** di muggine **A, D, N**
Spaghetti alla chitarra with clams and mullet bottarga

Maccheroncini alla norma con melanzane, ricotta salata e pomodoro **A E, G**
Maccheroncini alla Norma with eggplant, salted ricotta and tomato

SECONDO

Filetti di triglia **FAO 71** gratinati con salsa ai tre pomodori e menta serviti con patate novelle **A, D, E**
Gratinated red mullet fillets with three-tomato and mint sauce served with young potatoes

Picanha di manzo **CH** alla brasiliana con fagioli neri stufati e manioca **L**
Brazilian-style beef picanha with stewed black beans and manioc

DESSERT

Cheesecake ai frutti di bosco **A, C, G**
Cheesecake with mixed berries

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