

I consigli dello chef

ANTIPASTO

Insalata di mare **FAO 37+57** con verdure variopinte e olive in vinaigrette **D, N**
Seafood salad with colorful vegetables and olives in vinaigrette

Prosciutto crudo **CH** Fiocco ticinese con melone Tamaris dolce
Fiocco Ticinese dry-cured ham with sweet Tamaris melon

PRIMO

Tagliatelle paglia e fieno con pesto alla trapanese **A, G, H**
Spinach and egg tagliatelle with almond-tomato Trapanese pesto

Risotto alla parmigiana con filetto di pesce persico **EST** al burro e salvia **D, G**
Parmesan risotto with perch fillet in butter and sage

SECONDO

Calamari **FAO 41** scottati su crema di patate allo zafferano
con confit di pomodorini gialli e rucola fresca **D, L, N**
Seared calamari on saffron potato cream with confit yellow cherry tomatoes and fresh arugula

Filetto di maiale **CH** alle mele verdi con insalata di sedano e patate **I**
Pork fillet with green apples accompanied by a celery-potato salad

DESSERT

Panna cotta al cocco con composta di ananas e rum dei Caraibi **G, L**
Coconut panna cotta with pineapple compote and Caribbean rum

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