

I consigli dello chef

ANTIPASTO

Insalata greca

con feta, cetrioli, olive Kalamata, origano, pomodoro e cipolla **G**

Greek salad with feta cheese, cucumber, Kalamata olives, oregano, tomato and onion

Tartare di manzo svizzero **CH** condito su crostino di pane nero,

cipolla rossa caramellata e burrata fresca **G, A, E**

*Seasoned Swiss beef tartare on a black bread crostino with
caramelized red onion and fresh burrata*

PRIMO

Trofiette alla genovese con pesto di basilico, fagiolini e patate **A, G**

Trofiette alla Genovese with basil pesto, green beans, and potatoes

Lasagne caserecce gratinate al ragù di manzo **CH** alla bolognese **A, G, I**

Homemade lasagna gratinated with Bolognese sauce

SECONDO

Scaloppa di salmone **FAO 27** alla mugnaia con patate al rosmarino **D, L**

Salmon à la meunière (in lemon-butter sauce) with rosemary potatoes

Costine di maiale **CH** con salsa barbecue serviti con crauti e patate al forno **L**

Pork ribs with barbecue sauce served with sauerkraut and roasted potatoes

DESSERT

Mousse al cioccolato fondente con crumble all'amaretto **A, L**

Dark chocolate mousse with amaretto crumble

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