



**PROPOSTE DI
CUCINA
ESTIVA**



Dal nostro Laboratorio di Affumicazione:

Salmone Scozzese accompagnato da pesci del Ceresio secondo il pescato di Ivo Mattai di Bissone
Salsa all'Emulsione di olio d'oliva, Rafano e Zenzero



½ Porzione	Porzione
Fr. 18.-	Fr. 26.-

Code di Gamberi avvolte nel lardo nostrano,
serviti croccanti su Boulgour alle noci ed uvetta sultanina
Filetti di Pesce persico in leggera carpionata all'aceto di mele e verdure
"Marbré" di Testina e piedini di Vitello con mostarda vicentina
Guancialetto di Maialino lessato e servito tiepido su bagnetto alla Piemontese



Fr. 28.-
Fr. 22.-
Fr. 18.-
Fr. 18.-

Riso Carnaroli in risotto ai Fiori di Zucchine mantecato ai formaggini freschi del Generoso

Ravioli farciti al Melone e mentuccia, speck croccante e pesto di Rucola
Sfogliatelle alle Sarde con sughetto di pomodorini, gamberi di mare e basilico
Spaghettini saltati alla Cantonese con "pavé" di Branzino

Min. 2 pers.	A pers.	Fr. 16.-
		Fr. 22.-
		Fr. 24.-
Min. 2 pers.	A pers.	Fr. 24.-

Filetti d'Orata cucinati alla Mediterranea
Rombo cucinato intero al Forno alla Ligure



		Fr. 42.-
Min. 2 pers.	A pers	Fr. 50.-

Lombata di Manzo razza "Black Angus" alla piastra ed
aromatizzata al fiore di sale del Murray River Australia
Controfiletto di Vitello con salsa alla senape di Meaux e pepe rosa
Petto d'Anatra alle pesche gialle
Tocchetti di Rognone di Vitello trifolati mousseline di patate



Fr. 48.
Fr. 48.-
Fr. 48.-
Fr. 38.-

Su Ordinazione:e secondo arrivi

Min. 2 pers. Anatra di Bresse cucinata allo spiedo in doppio servizio

A pers. Fr. 48.-

Formaggi affinati nelle nostre Cantine

Fr. S.Q.

I nostri Desserts Giornalieri



Provenienza Merce:

Frutta e verdura: Svizzera, Italia

Pesce: Svizzera, Italia, , BD, Scozia, Danimarca, Argentina, Spagna

Carne: Svizzera, Francia, Italia, , Scozia

Iva 7,7% inclusa nei prezzi