

I NOSTRI MENÙ



LE SPECIALITÀ DI STAGIONE

GLI ANTIPASTI

Tartar di cetrioli e salmone al lime e menta Lachstatar, Gurken, Limejus, Pfefferminze	16.5
Insalatina di mare Tintenfisch, Crevetten, Krake, Peperoni, Oliven, Sellerie, Limejus, Olivenöl, Knoblauch	17.5 23.5
Insalatina mediterranea Tomaten, rote Zwiebeln, Oliven, Fetakäse, Origano, Olivenöl, Balsamico	13.5

I PRIMI PIATTI

Maccheroncini all'arrabiata di zucchine con fiammiferi di scamorza fondente Kleine Makkaroni, Tomaten, Peperoncino, Zucchetti, Scamorzakäsestreifen	16.5 22.5
Risottino alla pescatora leggermente piccante Risotto, Crevetten, Seeteufelschwanz, Krake, Tintenfisch, Peperoncino, Tomaten, Basilikum	17.5 23.5

I SECONDI PIATTI

Spiedino di gambero e polipo alla griglia Crevetten- und Tintenfischspiess, Olivenöl, Knoblauch, Peperoncino, Blattsalat, Cherrytomaten, Zwiebeln	37.5
Battuata di fassona alla pizzaiola Rindsplätzli vom Piemonteser Rind, Tomaten, Oliven, Scamorzakäsestreifen, Kapern, Gemüse, Parmesanrisotto	37.5
Roast Beef di fassona alla moda nostra Roast-Beefttranchen vom Piemonteser Rind, Tartarsauce, frittierte Zucchettistreifen	17.5 23.5
Pizza alle Verdure estive con scamorza Tomaten, Mozzarella, Gemüse, Peperoncino, Scamorza	17.5 23.5

IL DOLCE

Tortino di lamponi con gelato al mango e crema di lime Himbeertörtchen, Mangoglace, Limecreme	12.5
---	------

