

LA CARTA

IL NOSTRO CHEF “ANDREA CAVALLASCA” E IL SOUS CHEF “JEANPIERRE PEDROLINI” HANNO REALIZZATO PER VOI TUTTI I PIATTI CHE TROVATE NELLA NOSTRA CARTA.

“UNO NON PUÒ PENSARE BENE, AMARE BENE, DORMIRE BENE, SE NON HA MANGIATO BENE”

“UNA RICETTA UNIVERSALE PER FAR FELICI LE PERSONE NON ESISTE, MA UNA COSA È CERTA: FACENDOLA MANGIARE MALE, VAI NELLA DIREZIONE OPPOSTA”

VI PREGHIAMO DI COMUNICARE AL NOSTRO PERSONALE DI SALA QUALSIASI ALLERGIA E TIPO DI INTOLLERANZA IN MODO DA POTER ADATTARE I NOSTRI PIATTI PER VOI.

TUTTI I PREZZI SONO INTESI IN FRANCHI SVIZZERI, IVA AL 8.1% INCLUSA.

PROVENIENZA CARNI: CH, URUGUAY, ARGENTINA, BRASILE, ITALIA, FRANCIA, AUSTRALIA, NUOVA ZELANDA, USA, IRLANDA, SCOZIA SPAGNA

Alcune delle nostre carni possono essere state trattate con sostanze non ormonali come gli antibiotici per aumentare le prestazioni degli animali

PROVENIENZA PESCE: INGHILTERRA, FRANCIA NORVEGIA, ITALIA, GRECIA, INDIA, ARGENTINA, SPAGNA, FAO 37.2.2, FAO21, FAO51

PROVENIENZA PRODOTTI DA FORNO: CH-TICINO

LE SPECIALITÀ

LA CLASSICA CHINOISE DI MANZO FR. 45.00 PER PERSONA

*Fondue Chinoise servita a volontà con i suoi contorni e le sue salsine
(minimo per 2 persone)
SU RISERVAZIONE*

LE NOSTRE CARNI FROLLATE

La frollatura è un processo di maturazione della carne che permette di migliorarne il sapore. Durante la frollatura, la carne viene conservata in condizioni controllate di temperatura e umidità per un periodo di tempo che può variare da alcuni giorni a diverse settimane.

Questo processo consente agli enzimi naturali presenti nella carne di rompere le fibre muscolari e il tessuto connettivo, rendendo la carne più tenera e saporita.

**IL NOSTRO PERSONALE DI SALA SARÀ FELICE DI
INDIVICARVI LE QUALITÀ E PEZZATURE DISPONIBILI.**

GLI ASPARAGI

ALLA PARMIGIANA FR. 22.00

Asparagi, burro d'alpe fuso e parmigiano

ALL'OLANDESE FR. 24.00

Asparagi con salsa Olandese

ALLA BISMARCK FR. 26.00

Asparagi con uova all'occhio di bue

GLI ANTIPASTI

SELEZIONE DI SALUMERIA FR. 12.00 per persona

servita con cipolle borretane

BRUSCHETTE FR. 24.00

crostini di focaccia con battuto di lardo di Patanegra e miele

BAO FR. 28.00

Morbido bao al vapore al ragù di pollo speziato

LA BATTUTA DI MANZO FR. 28.00

con crema di burrata e pomodori secchi

CRUDO DI SCAMPI FR. 42.00

*Crudo di scampi con granella di cacao 70%
e crema di melanzane affumicate*

PRIMI PIATTI

RAVIOLONE “O MIA BELA MADUNINA” FR 32.00

*Ravioloni al ripieno di ossobuco,
con crema allo zafferano e gremolada*

CREMA DI CAVOLFIORE FR. 28.00

con spugnole e crostini di pane all'aglio

PACCHERI FR. 34.00

al ragù di coda alla vaccinara

GNOCCHI DI FARINA BONA FR. 32.00

*al burro, salvia e nocciole
su fonduta di Crotin Chevignol di capra*

TAGLIOLINI FR. 31.00

ai gamberi e asparagi

RISOTTO FR. 28.00

*agli asparagi e Sbrinz
(minimo per 2 persone)*

SECONDI PIATTI

ROGNONE DI VITELLO FR. 42.00

Trifolato e profumato al marsala con riso nature

FILETTO DI MANZO FR. 46.00

*alla griglia con salsa olandese
servito con patata mantecata all'olio EVO*

CORDON BLEU DI POLLO (300 GR) FR. 42.00

*Cordon bleu di pollo ripieno
di pancetta arrotolata e formaggio Raclette*

POLIPETTI FR. 39.00

Polipetti alla Luciana serviti con polenta bianca

OMBRINA "RINFORZATA" FR. 45.00

*Trancio di ombrina fritto su crema di cavolfiore, olive taggiasche,
capperi, cipolla rossa marinata e peperone crusco*

Sostanze che potrebbero provocare allergie o altre reazioni indesiderate
Ingrédients pouvant provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables
Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können
Substances that may cause allergies or other undesirable reactions

Contiene Contient Enthält Contains		Può contenere Peut contenir Es kann enthalten May contain	
1a	 Cereali, Glutine, <i>Céréales, Gluten</i> Glutenhaltiges Getreide, <i>Cereals, Gluten</i>	1b	 Cereali, Glutine, <i>Céréales, Gluten</i> Glutenhaltiges Getreide, <i>Cereals, Gluten</i>
2a	 Crostacei, <i>Crustacés,</i> Krebstiere, <i>Crustacea</i>	2b	 Crostacei, <i>Crustacés,</i> Krebstiere, <i>Crustacea</i>
3a	 Uova, <i>Oeufs,</i> Eier, <i>Eggs</i>	3b	 Uova, <i>Oeufs,</i> Eier, <i>Eggs</i>
4a	 Pesce, <i>Poissons,</i> Fische, <i>Fish</i>	4b	 Pesce, <i>Poissons,</i> Fische, <i>Fish</i>
5a	 Arachidi, <i>Arachides,</i> Erdnüsse, <i>Peanuts</i>	5b	 Arachidi, <i>Arachides,</i> Erdnüsse, <i>Peanuts</i>
6a	 Soia, <i>Soja,</i> Sojabohnen, <i>Soy</i>	6b	 Soia, <i>Soja,</i> Sojabohnen, <i>Soy</i>
7a	 Latte, lattosio <i>Lait, lactose</i> Milch, Laktose <i>Milk, Lactose</i>	7b	 Latte, lattosio <i>Lait, lactose</i> Milch, Laktose <i>Milk, Lactose</i>
8a	 Frutta a guscio, Noci, <i>Fruits à coque dure, Noix</i> Hartschalenobst, Nüsse, <i>Tree Nuts, Nuts</i>	8b	 Frutta a guscio, Noci, <i>Fruits à coque dure, Noix</i> Hartschalenobst, Nüsse, <i>Tree Nuts, Nuts</i>
9a	 Sedano, <i>Céleri,</i> Sellerie, <i>Celery</i>	9b	 Sedano, <i>Céleri,</i> Sellerie, <i>Celery</i>
10a	 Senape, <i>Moutarde,</i> Senf, <i>Mustard</i>	10b	 Senape, <i>Moutarde,</i> Senf, <i>Mustard</i>
11a	 Sesamo, <i>Sésame,</i> Sesamesamen, <i>Sesame seeds</i>	11b	 Sesamo, <i>Sésame,</i> Sesamesamen, <i>Sesame seeds</i>
12a	 Anidride solforosa, solfiti ¹ <i>Anhydride sulfureux, sulfites ¹</i> Schwefeldioxid, Sulfite ¹ <i>Sulfur dioxide, Sulfites ¹</i>	12b	 Anidride solforosa, solfiti ¹ <i>Anhydride sulfureux, sulfites ¹</i> Schwefeldioxid, Sulfite ¹ <i>Sulfur dioxide, Sulfites ¹</i>
13a	 Lupini, <i>Lupins,</i> Lupinen, <i>Lupines</i>	13b	 Lupini, <i>Lupins,</i> Lupinen, <i>Lupines</i>
14a	 Molluschi, <i>Mollusques</i> Weichtiere, <i>Mollusks</i>	14b	 Molluschi, <i>Mollusques</i> Weichtiere, <i>Mollusks</i>

¹ >10 mg/kg >10 mg/l SO₂

¹ >10 mg/kg >10 mg/l SO₂

Il personale di servizio è a vostra disposizione per ogni ulteriore informazione.
Per altri dettagli o per ordinare la tabella in formato A3 o A2: www.gastroticino.ch