

# Gastronomia estiva

Grafica: inclusione andicap ticino, Giubiasco



## INSALATE

---

Insalata di pollo con formentino, datterino, veli di grana e riduzione di aceto balsamico fr. 24.-

Insalata di grano saraceno, avocado, olive taggiasche, pomodorini fr. 22.-

## ANTIPASTI

---

Prosciutto di Parma con melone cantalupo fr. 24.-

Carpaccio di fassona piemontese con yogurt e ravanello fr. 29.-

Tartare di manzo svizzero Ticinese (250 gr.) fr. 40.-

Carpaccio di orata marinata al pepe rosa fr. 35.-

## SPECIALITÀ TARTUFO ESTIVO

---

Carpaccio di fassona con listellini di sedano croccante e tartufo fr. 30.-

Tagliolini al tartufo nero fr. 28.-

Scaloppina di vitello al tartufo nero con riso basmatico fr. 40.-

Tartare di manzo con pan tostato, tartufo nero e patatine fr. 40.-

## PRIMI PIATTI

---

Spaghettoni Martelli, gambero rosa, pomodorino e primo sale fr. 25.-

Cavatelli, datterino infornato, bufala e basilico fr. 25.-

Risottino con zucchine, calamaretto e scorza di limone della costiera Amalfitana fr. 24.-

## SECONDI PIATTI

---

Roast-beef con salsa tartara (con patatine fritte) fr. 36.-

Vitello tonnato (con patatine fritte) fr. 36.-

Tartare di gambero rosso, frutto della passione, e olio alla vaniglia fr. 41.-

**Pizza del pizzaiolo:** fr. 24.-  
Schiacciata con pomodorini, mozzarella di bufala, rucola e veli di Parma

## DESSERT

---

Tiramisù alle fragole fr. 11.-

Carpaccio d'ananas al maraschino fr. 10.-

## VINI CONSIGLIATI

---

Chardonnay fr. 7.-

Rosé antiche terre fr. 7.-

Morellino di Scansano fr. 7.-