

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, spinacino e ravanello fr. 30.-

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

Carpaccio di orata marinata al pepe rosa fr. 36.-

SPECIALITÀ TARTUFO ESTIVO

Carpaccio di fassona con scaglie di tartufo estivo fr. 30.-

Tartare di manzo Svizzero al tartufo nero (Patatine) fr. 42.-

Tagliolino al tartufo nero fr. 28.-

Scaloppina di vitello al tartufo nero (Riso Basmatiko) fr. 40.-

(Carni provenienza Svizzera, Italia, Prosciutto Italia)

PRIMI

Spaghettoni Martelli, con bocconcini di spada, pomodorino fresco e menta fr. 24.-

Cavatelli, datterino infornato, bufala e basilico fr. 24.-

Ravioli con fiore di zucca, gambero rosa e lime fr. 25.-

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, avocado e olio alla vaniglia fr. 40.-

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

DESSERT

Cialda con crema al caffè, gelato alla vaniglia e zabaglione alla liquirizia fr. 12.-

Ananas al maraschino fr. 10.-

VINI CONSIGLIATI

Lugana fr. 7.-

Rosé antiche terre fr. 7.-

Morellino di scanzano fr. 7.-