

# LE SETTIMANE TICINESI



## *Antipasti/Vorspeisen*

### **Zuppa di patate**

Hausgemachte Kartoffelsuppe mit Schinkenstreifen und Petersilie.

9.50

## *Gnocchi*

### **Gnocchi al Stracchin**

Kartoffel-Gnocchi, zubereitet an einer würzigen Gorgonzolasauce mit gerösteten Baumüssen.

19.50

## *Risotto*

### **Risotto con luganighe**

Ein feiner Tessiner Risotto mit den typischen Luganighe-Würstchen.

25.–

### **Risotto ai funghi porcini**

Ein feiner Tessiner Rissotto mit Steinpilzen.

24.–

## *Carne e polenta*

### *Fleisch mit Polenta*

#### **Uccelli scappati con polenta**

Zwei hausgemachte geschmorte Rindfleischvögel an einem feinen Bratenjus und serviert mit der typischen Tessiner Polenta.

28.50

#### **Brasato di manzo al Merlot**

Ein lang eingelegter, zarter Rindschmorbraten, zubereitet an einer feinen Merlot-Rotweinsauce. Dazu gibts die typische Tessiner Polenta.

36.–

#### **Ossobuco cremolata con polenta**

Eine schöne, zarte Kalbshaxe, geschmort an einer raffinierten Sauce mit Merlot-Rotwein, Tomaten und verschiedenen Gemüsen. Dazu gibt's die typische Tessiner Polenta.

34.–

## *Vino/Wein*

**Merlot del Ticino** 1/2 l 24.–  
Zanini, Ligornetto