

LE SETTIMANE TICINESI



Antipasti/Vorspeisen

Zuppa di patate

Hausgemachte Kartoffelsuppe mit Schinkenstreifen und Petersilie.

11.–

Gnocchi

Gnocchi al Stracchin

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

24.–

Risotto

Risotto con luganighe

Ein feiner Tessiner Risotto mit den typischen Luganighe-Würstchen.

27.–

Carne e polenta

Fleisch mit Polenta

Uccelli scappati con polenta

32.–

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

Brasato di manzo al Merlot

42.–

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

Ossobuco cremolata con polenta

44.–

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

Vino/Wein

Merlot del Ticino 1/2 l 29.–
Zanini, Ligornetto