

Proposte del mese

Antipasti

CHF

“La Melodia” di cubetti di tonno

24.50

al sesamo, alle mandorle e al pistacchio con maionese alle acciughe (FA077)
Thunfisch-Würfel in Sesam-Mandel- oder Pistazien-Kruste an Sardellen-Mayonaise

Alici a beccafico alla Catanese

19.50

con millefoglie di patate e “umami” di pomodoro datterino (I-FA037)
Panierte Sardinen nach Katanien Art, Kartoffel-Millefeuille und Cherry-Tomaten «Umami»

“Trio” di tartare di pesci affumicati al mandarino

28.50

Scampi alle fragole, branzino al lime, tonno al mango (IR, Med., FA077)
An Mandarine geräucherter Fischtatar
(Scampi mit Erdbeeren, Wolfsbarsch an Limetten, Thunfisch an Mango)

Pancetta croccante cotta a bassa temperatura

19.50

con millefoglie di patate e baby mais (CH)
Knuspriger Speck, niedergegart, mit Kartoffel-Millefeuille und Baby Mais

Primi

Spaghetti alla “Chitarra”

27.50

al nero di seppia con ricotta salata (NL, FA027.7)
Gitarren-Spaghetti an Tintenfisch-Tinte und salziger Ricotta

Tagliolini alla “Tarantina”

26.50

con cozze, cuore di pomodoro e carciofi croccanti (I,ES)
Feine Bandnudeln mit Miesmuscheln, Tomaten und knusprigen Artischocken

Secondi

Zuppa di pesce San Bernardo

41.50

(Scampi, branzino, tonno e cozze) (IR, Med, FA077,I/ES)
Fischsuppe San Bernardo (Scampi, Wolfbarsch, Thunfisch, Miesmuscheln)

Trota ripiena

38.50

allo spinacino fresco e patate viola (I)
Gefüllte Forelle mit frischem Spinat und violetten Kartoffeln

Dessert

Cannolo siciliano alla ricotta

14.50

Sizilianischer Cannolo mit Quarkfüllung

“Fantasia” di mela finta

15.50

con crema al mascarpone e cuore di fragole
Mascarponecreme mit Erdbeerherz in gefälschtem Apfel