



Menu Terrazza

Tagliere di salumi	30.-
<i>Bresaola TI, Mortadella di fegato TI, Crudo di Parma "30 mesi", Coppa "riserva", Pancettone piacentino, Salame felino I.G.P..</i>	
Platte mit Wurstwaren	
<i>Bresaola TI, Leber-Mortadella TI, crudo di Parma "30 Monaten", Coppa "riserva", pancettone piacentino, salame felino I.G.P..</i>	
Prosciutto crudo di Parma 30 mesi	28.-
Salametto ticinese "al coltello"	12.-
Tessiner Salami "al coltello" "zum Messer"	
Formaggella Ticinese	18.-
Tessiner Formaggella	
Selezione di formaggi	22.-
Käseauswahl	
Misticanza di stagione	11.-
Gemischter Salat der Saison	
Mozzarella di Bufala Campana DOP	
- <i>alla caprese</i>	18.-
- <i>mit Tomaten</i>	
- <i>con crudo di Parma "30 mesi"</i>	24.-
- <i>mit Crudo di Parma</i>	
- <i>con acciughe del cantabrico</i>	26.-
- <i>mit kantabrischen Sardellen</i>	

Zuppetta fredda di zuccina trombetta e büsción di capra e menta Trompeten-Zucchini-Suppe und Ziegenbüsción	19.-
Uovo morbido “Parmentier” ed erbette Weiches Ei “Parmentier” und Kräuter	21.-
Vitello tonnato <i>Vitello cotto rosa, salsa tonnata all’antica</i> <i>Kalbfleisch rose gekocht, altmodische Thunfischsauce</i>	28.-
Carpaccio di “Angus” marinato Marinierte “Angus” carpaccio	28.-
Il tagliolino “di Fabio” <i>Tagliolino integrale, pomodoro, ‘nduja, mozzarella di bufala</i> Volkorn tagliolino, tomaten, ‘nduja, und Büffel mozzarella	28.-
Carpaccio di ananas con gelato alla vaniglia Ananas-Carpaccio mit Vanilleeis	14.-
Tris di gelati e sorbetti Trio aus Eis und Sorbets	14.-