

Dal 12 aprile a fine maggio 2019

# PIEMONTE A TAVOLA

LA CUCINA DELLA TRADIZIONE

## PESCE

### Filetto di trota al burro e salvia

*Forelle Filets mit Rosinen, Salbei, Pinienkerne und Gemüse*

Filet de truite à la piemontaise aux raisins secs, sauge, pignons et herbes

(1A-4A-7B-8A-9B-11B-Italia)

CHF 32.00

### Frittura di calamari con maionese speziata

*Frittierte Calamari mit gewürzte Mayonnaise*

Calmars frits avec mayonnaise épicée

(1A-3A-4A-8B-11B-Fao 87)

CHF 28.00



## CARNI

### Puntine di maiale caramellate al vino

*Im Wein karamellisierte Schweinerippchen*

Côtes de porc caramélisées au vin

(1B-7A-8B-9B-10A-11B-Svizzera)

CHF 29.50

### Suprema di pollo giallo, ripiena agli spinacini e luganiga, su salsa al Parmigiano

*Hähnchenfleisch, gefüllt mit Spinat und Tessiner Luganiga, auf Parmesansauce*

Suprême de poulet jaune farci aux épinards et luganiga, sauce Parmesan

(1A-3A-7A-8B-9B-12B-Francia)

CHF 29.50

### Guancialino di maialino brasato, con timballo di polenta mantecata

*Geschmorte Schweinsbacke, mit Polenta*

Joue de porc, avec polenta

(1A-5B-7A-8B-9A-10B-Svizzera)

CHF 28.00

### Sminuzzato di fegato di vitello al burro e salvia oppure alla veneziana

*Geschnetzelte Kalbsleber mit Butter und Salbei oder mit Zwiebeln*

Émincé de foie de veau au beurre et sauge ou avec oignons

(7A-Svizzera)

CHF 35.00

### Fesa francese alla piastra

*Kalbsplätzli*

Paillard de veau

(Svizzera)

CHF 38.00

### Tagliata di controfiletto di manzo, gratinata al tartufo nero

*Rindsentrecôte, gratiniert mit Trüffel-Mousse*

Contrefilet de bœuf, gratiné à la truffe noire

(1A-3A-5B-7A-8B-9B-11B-Svizzera-Irlanda)

CHF 42.00

I nostri fornitori: Bigler AG, Orello Carne SA, Tipesca SA, Macelleria Collina d'Oro

Primavera 2019