

# La cucina alpina – ieri e oggi

## MENU TICINESE – MONTI E LAGO

### PRIM PIATT

#### **Carpaccio di lessò cun salsa verde**

Kaltes, dünn aufgeschnittenes Siedfleisch vom Dexterrind  
An Salsa Verde und gebratenen Champignons und Pinienkernen  
serviert mit ofenfrischer hausgemachter Focaccia

**o / oder**

#### **Burrata sü insalada da tomatis e fragol**

Burrata auf Tomaten-Erdbeersalat und Zitronenmelisse  
mit Basilikumpesto und Pistacheöl

### SECUND PIATT

#### **Züppa fredda da fragol e tomatis**

Kaltschale von Erdbeeren und Tomaten  
verfeinert mit Zitronenmelisse  
serviert mit Tessiner Kuhfrischkäse auf Crostino

**o / oder**

#### **Velotina da pisei cun jogurt e menta**

Erbsenkaltschale verfeinert mit Joghurt und Pfefferminze  
mit warmen Luganighetta-crostino

### PIATT PRINCIPAL

#### **Controfilet da manz cun verdüra**

Auf Holzkohle grilliertes Rinds-Entrecote an schaumiger Butter  
serviert auf Rucola, Cherrytomaten und Maiskolben  
Beilage nach Wunsch

**o / oder**

#### **Lotta di mare cun zücchin e pasta nera**

Grilliertes Seeteufelmedaillon  
angerichtet auf sautierter gelber Zucchetti  
verfeinert mit Zitrone dazu Sepianudeln

### FURMAC

#### **Formac Ticines**

Verschiedene Tessiner Alp- und Frischkäse

### DULZ

#### **Ananas caramelizà cun menta e limette**

Caramelisierte Ananas mit Minze und Limetten  
serviert mit Vanilleglace

**o / oder**

#### **Affogato al café**

Vanilleglace im Espresso mit Schlagrahm

#### **ab 2 Personen**

Menu pro Person  
ohne Getränke

**CHF 72. -**

