

# Restaurant Giardino

Tutti i nostri prezzi sono in CHF, IVA e servizio inclusi  
Tous nos prix sont en CHF, TVA et service inclus



## ANTIPASTI / ENTREES

Minestra di lenticchie con tacconelle bianche e scaglie di parmigiano  
*Soupe de lentilles avec « tacconelle blanche » et copeaux de vieux parmesan*

25

Insalata di verdure tiepide e misticanza con tartufo nero  
*Mesclun de légumes tièdes, salade avec truffe noire*

32

Gamberoni al lardo di Arnaud, polenta taragna e frutti di mare  
*Gambas au lard d'Arnaud, polenta taragna et fruits de mer*

38

Seppie e fagioli “cocco bianco” di Spello  
*Sèche poêlée, haricots « coco » de Spello et pousses d'épinards*

32

Carpaccio di vitello con insalata di carciofi e pecorino di Pienza  
*Carpaccio de veau avec salade d'artichauts et pecorino de Pienza*

38

Parmigiana di melanzane, crema di pomodoro e pesto di rucola  
*Parmigiana d'aubergines, crème de tomates et pesto de roquette*

28



# PASTE E RISOTTI / *PATES ET RISOTTOS*

Risotto allo zafferano di Mund e scampi  
*Risotto au safran de Mund et langoustines*

37

Risotto al Barolo e “bocconcini del prete”  
*Risotto au Barolo et sot-l'y-laisse*

35

Risotto al Castelmagno e mostarda di ciliege  
*Risotto au Castelmagno et moutarde de cerises*

35

Gnocchi di patate croccanti e calamaretti  
*Gnocchis de pommes de terre croquantes et calamars*

35

Cappellacci ricotta e spinacci, burro di cascina e salvia  
*Cappellacci au ricotta et épinard, beurre et sauge*

35

Garganelli al pomodoro e basilico  
*Garganelli aux tomates et basilic*

28

Lasagnetta di farro con ragu' di anatra e fonduta di parmigiano  
*Lasagnetta avec ragoût de canette et fondue de parmesan*

35



## CARNI / VIANDES

Costoletta d'agnello speziato, topinambur e indivia brasata  
*Carré d'agneau épicé, topinambours et endives braisées*

48

Variazione di pollo di Bresse, insalata di cicorie e melanzane  
*Variation de volaille de Bresse, salade de chicorée au balsamique et aubergines*

45

Filetto di manzo, pomodori in carpione e patata fondente  
*Filet de bœuf, tomates aigres-douces et pommes fondantes*

50

## PESCI / POISSONS

Filetto di branzino alla plancha, finocchietti brasati all'arancia e salsa all'aceto di mele  
*Filet de bar cuit sur peau, fenouils à l'orange et sauce au vinaigre de pommes*

68

Cappesante spadellata, ceci morbidi e croccanti, emulsione alla citronella  
*St-Jacques poêlées, pois chiches doux et croquants, émulsion à la citronnelle*

48

Filetto di merluzzo cotto lentamente, zuppetta di pomodoro e patate  
*Filet de cabillaud cuit lentement, soupe de tomates et pommes de terre*

52

Provenienza delle carni - Svizzera / Francia

Provenance viandes – Suisse / France

