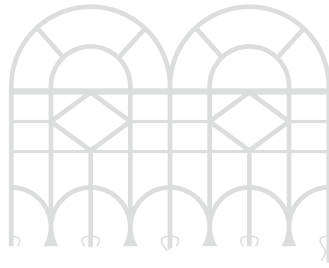




MENU ASPARAGI

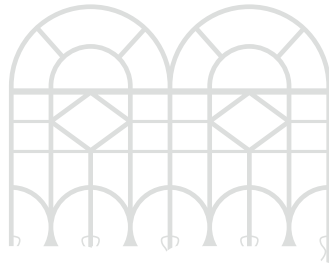
01.04.2022 - 18.04.2022

*«Classique ou moderne,
il n'y a qu'une seule cuisine: la Bonne.»
(Paul Bocuse)*



Menu Asparagi / Menü Spargel / Menu Asperges

INSALATA DI ASPARAGI CON COPPA TICINESE E POMODORINI CHERRY <i>Spargelsalat mit Tessiner coppa und Kirschtomaten</i> <i>Salade d'asperges avec coupe tessinoise et tomates cherry</i>	CHF. 19.50
CAPPUCCIO DI ASPARAGI VERDI E CERFOGLIO <i>« Kappe » aus grünem Spargel mit Kerbel</i> <i>Capuche d'asperges vertes et cerfeuil</i>	CHF. 12.00
RISOTTO AGLI ASPARAGI VERDI MANTECATO AL MASCARPONE <i>Risotto mit grünem Spargel montiert in Mascarpone eingerahmt,</i> <i>Risotto aux asperges vertes velouté au mascarpone</i>	CHF. 23.50
TAGLIATELLE FATTE IN CASA CON CREMA AGLI ASPARAGI E PROSCIUTTO <i>Tagliatelle mit Spargel-Schinken-creme</i> <i>Tagliatelle maison à la crème d'asperges et jambon</i>	CHF. 24.50



Menu Asparagi / Menü Spargel / Menu Asperges

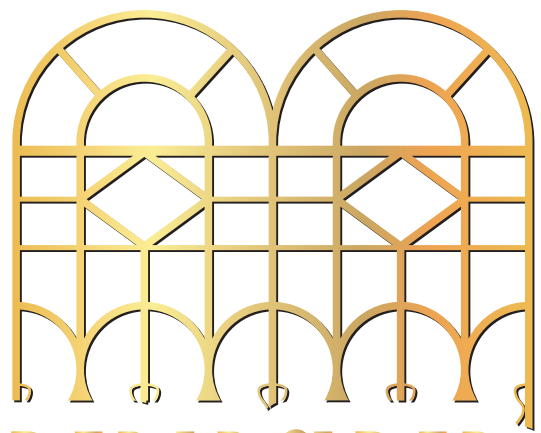
PORZIONE DI ASPARAGI VERDI A SCELTA CON
PORTION GRÜNER STANGENSPIRGEL WAHLWEISE MIT
PORTION D'ASPERGES VERTES AU CHOIX AVEC

SALMONE AFFUMICATO FREDDO CON RAFANI CHF. 29.50
Kalter geräucherter Lachs mit Meerrettichsauce
Saomon fumé froid avec sauce ou raifort

ALL PARMIGIANA CHF. 27.00
Mit Parmesan und Butter
Au parmesan et beurre

VINAIGRETTE ALLE ERBE CHF. 24.00
Mit Kräutervinaigrette
Vinaigrette aux herbes

Tutte le portate sono servite con patate novelle saltate in padella
Alle Gerichte sind serviert mit neuen Bratkartoffeln
Tous les plats sont servis avec pommes de terre nouvelles sautées



DEBARGADERO

RISTORANTE

— LOCARNO —