

**Sabato, 25 dicembre 2021**

**Aperitivo di Natale**

Weihnachtsaperitif / Apéritif de Noël / Christmas aperitif

**Antipastino misto con salmone affumicato, prosciutto crudo e melone, salame, frittata di zucchini e mousse di Gorgonzola**

Gemischter Vorspeisenteller mit geräuchertem Lachs, Rohschinken und Melone, Salami, Zucchini-Omelette und Gorgonzola-Mousse

*Entrées avec saumon fumé, jambon cru et melon, salami, omelette aux courgettes et mousse au gorgonzola*

Mixed starter plate with smoked salmon, raw ham and melon, salami, courgette omelette and Gorgonzola mousse

\*\*\*

**Risotto allo champagne con scaglie di grana**

Champagner-Risotto mit Parmesanflocken

*Risotto au Champagne avec des flocons de Parmesan*

Risotto with Champagne and flakes of Parmesan

\*\*\*

**Ventaglio di tacchinella (IT) al forno con salsa alle castagne**

Truthahnbraten mit Kastaniensauce / *Rôti de dinde à la sauce aux châtaignes* / Roasted turkey with chestnut sauce  
**oppure / oder / ou / or**

**Polpette di soia e verdure con salsa al pomodoro ed erbe**

Gemüse-Sojabällchen an Tomaten-Kräutersauce / *Boulettes de soja et légumes, sauce tomate et herbes*  
Balls of vegetables and soy with tomato herb sauce

**Rosa di purea di patate e fagiolini glassati**

Kartoffelpüree und glasierte Bohnen / *Purée de pommes de terres et haricots verts* / mashed potatoes and green beans

\*\*\*

**Trancio di panettone tradizionale con salsa vaniglia**

Traditioneller Panettone mit Vanillesauce / *Panettone traditionnel à la sauce au vanille*  
Traditional panettone with vanilla sauce

\*\*\*

**Biscottini di Natale fatti in casa**

Hausgemachte Weihnachtskekse / *Biscuits de Noël faits maison* / Home made Christmas cookies

\*\*\*

**Menu CHF 45 / CHF 39 vegetariano**

Prenotazioni / Reservation / Réservation / Booking:  
email a [info@pestalozzi-lugano.ch](mailto:info@pestalozzi-lugano.ch)  
WhatsApp 079 458 58 33 - telefono 091 921 46 46

