



*Natale è alle porte e
Babbo Lucio vi aspetta!*

N° 15 – Coniglio (IT) al forno con polenta e verdura del giorno
Im Ofen gebratenes Kaninchen (IT) mit Polenta und Tagesgemüse
Roasted rabbit (IT) with polenta and vegetables

CHF 20

N° 16 – Spaghetti alla bolognese o all'amatriciana
Teigwaren an Fleischsauce oder Tomatensauce mit Rohschinken und Zwiebeln
Noodles with meat sauce or with tomato sauce with raw ham and onions

CHF 18

N° 17 – Risotto ai mirtilli o ai porcini o al Gorgonzola
Risotto mit Heidelbeeren oder mit Steinpilzen oder Gorgonzola
Risotto with blue berries or boletus mushrooms or Gorgonzola cheese

CHF 17.50 mirtilli / CHF 21 porcini / CHF 17.50 Gorgonzola

N° 18 – Filettini di lucioperca dorati (GR) serviti con risotto alla parmigiana
Im Ei sautierte Zander-Filets (GR) mit Parmesan-Risotto
In egg sauteed pikeperch fillets (GR) served with parmesan risotto

CHF 24

N° 19 – Salmone affumicato con toast e burro
Geräucherter Lachs mit Toast und Butter
Smoked salmon with toast and butter

CHF 21

N° 20 – Polenta e Gorgonzola oppure ai funghi porcini
Polenta mit Gorgonzola oder Steinpilzen
Polenta with Gorgonzola cheese or boletus mushrooms

CHF 17 Gorgonzola / CHF 21 porcini

N° 21 – Ossobuco di vitello (CH) con polenta
Geschmorte Kalbshaxe - Ossobuco (CH) mit Polenta
Braised leg of veal (Ossobuco - CH) with polenta

CHF 25

**Vermicelli di castagne
con gelato alla vaniglia e panna**
Maroni-Püree mit Vanilleeis und Rahm
Chestnut puree
served vanilla ice cream and whipped cream

CHF 7

Panna cotta con salsa al cioccolato

Panna cotta mit Schokoladensauce
Panna cotta with chocolate sauce

CHF 7