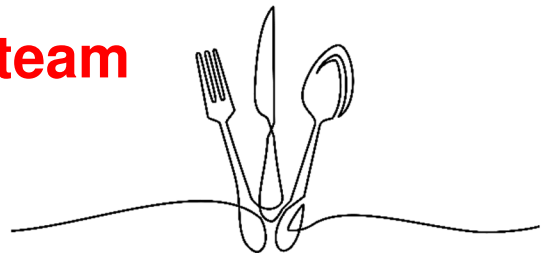


## **Lucio e il suo super team vi aspettano!**



**N° 21 – Ossobuco di vitello (CH) con polenta arrostita**

*Geschmorte Kalbshaxe (CH) mit gerösteter Polenta  
Braised veal (CH) shank slice with roasted polenta*

**CHF 24**

**N° 22 – Risotto o spaghetti serviti con funghi porcini**

*Risotto oder Teigwaren mit Steinpilzen  
Risotto or pasta served with boletus mushrooms*

**CHF 20.50**

**N° 23 – Polenta arrostita e gorgonzola sciolto oppure ai funghi porcini**

*Geröstete Polenta mit geschmolzenem Gorgonzola oder Steinpilzen  
Roasted polenta with melted Gorgonzola cheese or boletus mushrooms*

**CHF 17.50 Gorgonzola / CHF 20.50 porcini / Steinpilzen / boletus**

**N° 24 - Viennese di pollo (IT) con patatine fritte**

*Paniertes Pouletschnitzel (IT) mit Pommes frites  
Escalope of chicken Viennese style (CH) with French fries*

**CHF 19**

**N° 25 – Filetti di branzino ai ferri serviti con risotto alla parmigiana**

*Seebarschfilets (GR) vom Grill mit Parmesan Risotto  
Grilled sea bass fillets served with parmesan risotto*

**CHF 23**

**N° 26 – Salmone affumicato con toast e burro**

*Geräucherter Lachs mit Toast und Butter  
Smoked salmon with butter and toast*

**CHF 20.50**

**N° 27 – Melone con cascata di prosciutto crudo di Parma**

*Melone mit Parmer Rohschinken  
Melon served with raw ham of Parma*

**CHF 19.50**

---

**Buffet dei dolci**

**CHF 3 – CHF 9**

*Dessertbuffet / Buffet - sweets*