

# Rassegna dei molluschi: La cozza e i suoi amici



dal 28.02 al 15.03.2020

	CHF
<b>Ostriche e cozze gratinate</b> 1a, 14a, 3b Gratinierte Austern und Miesmuscheln Huîtres et moules gratinées	16.-
<b>Insalata di cozze, ceci e finocchietto selvatico su letto di cous-cous</b> 14a Salat aus Miesmuscheln, Kichererbsen und wildem Fenchel auf einem Bett aus Couscous Salade de moules, pois chiches et fenouil sauvage sur un lit de couscous	14.-
<b>Crema di pane con cozze e polvere di olive nere</b> 1a, 14a Brotcreme mit Muscheln und schwarzem Olivenpulver Crème de pain avec moules et poudre d'olives noires	13.-
<b>Tagliatelle fresche con triglie, tarturfi di mare, pomodoro di Pachino e rucola</b> 3a, 4a, 14a Frische Tagliatelle mit Meerbarbe, raue Venusmuscheln, Pachino Tomate und Rucola Tagliatelles fraîches, rouget, Praires vénus, tomate de Pachino et roquette	23.-
<b>Risotto con estratto di pomodorino giallo, bocconcini di scorfano</b> 4a, 7a, 3b <b>marinato alla menta e germogli di rucola</b> Risotto mit gelbe Kirschtomaten-Extrakt, mit Minze marinierten Rotbarsch Stücke und Rucola Sprossen Risotto à l'extrait de tomate cerise jaune, bouchées de rascasse mariné à la menthe et pousses de roquette	23.-
<b>"Tiella dello chef"</b> 14a <b>Riso basmati, cozze, vongole, gamberi, pomodori concassé, sedano patate e prezzemolo</b> Basmatireis, Venus Miesmuscheln, Venus Muscheln, Garnelene, Concassé Tomaten, Sellerie und Petersilie Riz basmati, moules, palourdes, crevettes, tomates concassées, céleri et persil	29.-
<b>Tagliata di calamaro all'amatriciana di mare (tartufi di mare, pancetta e pomodorini) e patate</b> 14a Tintenfisch-Tagliata nach Meeres Amatriciana Art (raue Venusmuscheln, Speck und Kirschtomaten) Tagliata de calamar aux fruits de mer à l'Amatriciana de mer (Praires vénus, lardons et tomates cerises)	32.-
<b>Filettini di scorfano alla cacciatora adagiati su crostone di pane integrale tostato, con frutti di bosco, rosmarino e crema di aceto balsamico</b> 1a, 4a Rotbarschfilets Jäger Art auf geröstetem Vollkornbrot, Waldbeeren, Rosmarin und Balsamico-Essig-Crème Filets de rascasse à la chasseur sur crouste de pain integrale, baies, romarin et crème au vinaigre balsamique.	33.-
<b>Conchiglia di sfoglia ripiena di crema diplomatica e frutta fresca</b> 1a, 3a, 7a Mit Diplomatencreme und frischen Früchten gefüllte Blätterteig-Muschel Coquille de pâte feuilletée fourrée de crème diplomate et fruits frais	11.-

