




Proposte KM-0

Il meglio della nostra regione

- | | CHF |
|--|------|
|  Carne secca di Black Angus ticinese con germogli di rucola della Capriasca e formaggio Tre Castelli stagionato 16 mesi 3b, 7b, Tessiner Black Angus Trockenfleisch mit Rucola Sprossen aus Capriasca und 16 Monate gereifter "Tre Castelli" Käse Viande séchée de Black Angus tessinois, pousses de roquette de la Capriasca et fromage "Tre Castelli" affiné pendant 16 mois Ticino Black Angus dried meat, Capriasca rocket salad shoots and "Tre Castelli" cheese matured for 16 months | 21.- |
|  Risotto al vino spumante ticinese con fragole e gocce di aceto balsamico della regione 1a,3b, 7b Tessiner Sekt-Risotto mit Erdbeeren und Tropfen Balsamico-Essig der Region Risotto au vin mousseux tessinois avec fraises et des gouttes de vinaigre balsamique de la région Ticino sparkling wine risotto with strawberries and drops of balsamic vinegar of the region | 23.- |
|  Burger nostrano "101" 1a, 11a, 10a, 11a,7b 180 gr di carne di Black Angus del Mendrisiotto, germogli di senape della Capriasca, pomodori del piano di Magadino, cetrioli nostrani sott'aceto fatti in casa, pane di Sementina e crema di formaggio Leventina con patatine 180 g Black-Angus-Fleisch aus dem Mendrisiotto, Senfsprossen aus Capriasca, Tomaten von der Magadino Ebene, hausgemachte, in Essig eingelegte lokale Gurken, Brot aus Sementina und Leventina Käse Crème mit Pommes Frites 180 gr de viande Black Angus du Mendrisiotto, des pousses de moutarde de la Capriasca, tomates du plan de Magadino, concombres locaux marinés au vinaigre faits maison, pain de Sementina et crème de fromage Leventina avec frites 180 gr of Black Angus meat from Mendrisiotto, mustard shoots from Capriasca, tomatoes from Magadino's plain, homemade regional pickled cucumbers, Sementina bread and Leventina cheese cream with french fries | 29.- |