



Menu Vesuvio

Salmone marinato Dry con insalatina di finocchi e agrumi

DE – Trocken mariniertes Lachs mit Fenchel-Zitrusfruchtsalat

FR – Saumon mariné à sec avec salade de fenouils et agrumes

EN – Dry marinated salmon with fennel and citrus fruit salad

Allergeni:4a

Tagliolini all'uovo fatti in casa con ragout ai frutti di mare

DE – Hausgemachte Eier-Tagliolini mit Meeresfrüchte-Ragout

FR – Tagliolini à l'oeuf maison avec ragoût de fruits de mer

EN – Homemade Egg-Tagliolini with seafood ragout

Allergeni:1a,2a,3a,4a,14a

Trancio di filetto di spigola con bietole saltate all'olio d'oliva

DE – Sautiertes Wolfsbarsch-Filet mit Mangold an Olivenöl

FR – Filet de loup de mer sauté avec bettes à l'huile d'olives

EN – Sauteed sea bass fillet and Swiss chard with olive oil

Allergeni:4a

Torta Caprese al limone fatta in casa con crema Chantilly e mirtilli

DE – Hausgemachter Zitronenkuchen "Caprese" mit Chantilly Creme und Heidelbeeren

FR – Tarte au citron "Caprese" maison avec crème Chantilly et myrtilles

EN – Homemade lemon tart "Caprese" with Chantilly cream and blueberries

Allergeni:1a,3a,7a

Prezzo/Preis/Prix/Price 75.- CHF p.p.