



# 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

*Spaghettini con zucchine fritte, fiori di zucca e gamberi*

DE – Spaghettini mit frittierten Zucchini, Kürbisblüten und Garnelen

FR – Spaghettini aux courgettes frites, fleurs de courge et crevettes

EN – Spaghettini with fried courgettes, pumpkin blossoms and shrimps

Allergeni:1a,2a

*Trancio di filetto di spigola pescato fresco alla mediterranea con pomodoro, olive taggiasche e patate*

DE – Frisch gefischtes Wolfsbarsch-Filet "Mediterranea" mit Tomaten, "Taggiasche" Oliven und Kartoffeln

FR – Filet de loup de mer pêché frais à la Méditerranéenne avec tomates, olives "Taggiasche" et pommes de terre

EN – Fresh fished sea bass fillet Mediterranean Style with tomatoes, olives "Taggiasche" and potatoes

Allergeni:4a

*Delizia al limone con pan di spagna e crema al limone*

DE – Zitronengenuss mit Italienischem Biskuit und Zitronencreme "Delizia al limone"

FR – Délice au citron avec génoise et crème au citron "Delizia al limone"

EN – Lemon delight with Italian sponge cake and lemon cream "Delizia al limone"

Allergeni:1a,3a,7a

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