



# FRÜHLINGSKARTE



IM RESTAURANT

## “LOCANDA TICINESE“



<b>Carpaccio di Finocchio</b> (Fenkelstreifen mariniert)		<b>8.50</b>
<b>Insalata di Rucola “Caprino”</b> (Rucola, Ziegenkäse, Balsamico-Crème-Essig)		<b>12.50</b>
<b>Insalata Caprese</b> (Tomaten, Mozzarella, Basilikum)	½ Porz. 12.50	<b>14.50</b>
<b>Insalata Gigante</b> (Salat-Teller “Maison“)		<b>18.50</b>
<b>Involtini Primavera</b> (Salat-Teller mit Frühlingsrollen)		<b>18.50</b>
<b>Tortelloni “3 P”</b> (Panna, Piselli, Prosciutto) (Tortelloni, Rahm, Erbsen, Schinken)		<b>19.50</b>
<b>Filetti di Pesce Persico</b> (Salat-Teller mit Eglifilet im Bierteig)		<b>19.50</b>
<b>Salat “Georges Blunt“</b> (Gebratene Crevetten auf buntersalat)		<b>19.50</b>
<b>Risotto Don Pedro</b> (Risotto, Speck, frische Tomaten)		<b>22.50</b>
<b>Agnolotti al Brasato</b> (Ravioli mit Rindsfleisch gefüllt an Steinpilzsauce)		<b>23.50</b>
<b>Tagliatelle al Salmone &amp; Asparagi</b> (Nudeln an Lachs-Rahmsauce und grüner-Spargel)		<b>24.50</b>
<b>Dessert del Giorno</b> (Tages-Dessert)		<b>(Tagespreise)</b>