

Sapori di primavera - Köstliche Frühlingssgerichte

- ✓ **Crema di asparagi** 14.50
con crostini di pane Valle Maggia all'aglio orsino e scaglie di formaggio di lupini
Spargelcreme mit Bärlauch Valle Maggia Brotcroutons und gehobeltem Lupinenkäse
- ✓ **Insalata di asparagi verdi crudi, misticanza, fragole, cipollotto confit, formaggio cremoso vegano e vinaigrette al rabarbaro** 19.50
Roher, grüner Spargelsalat, Misticanza, Erdbeeren, Frühlingszwiebelconfit, veganer Frischkäse und Rhabarber vinaigrette
- Quiche tiepida di asparagi e Gruyère con insalatina di stagione ai semi tostati** 19.50
Warme Spargel-Gruyère-Quiche mit Salat und gerösteten Kernen
- Asparagi verdi al vapore con crema al Parmigiano e uovo fondente fritto** 24.50
Gedämpfte grüne Spargeln mit Parmesancreme und frittiertem weichem Ei
- Asparagi verdi al vapore con prosciutto crudo San Daniele DOP 18 mesi** 27.50
Gedämpfte grüne Spargeln mit San Daniele Rohschinken DOP 18 Monate
.....
- Risotto con fave, pecorino, miele di castagno e timo** 25.50
Risotto mit Saubohnen, Schafskäse, Kastanienhonig und Thymian
- Tagliatelle artigianali con asparagi e salsa alle spugnole** 27.50
Hausgemachte Tagliatelle mit Spargeln und Morchelsauce
.....
- Costolette di agnello in crosta di panko con patata schiacciata, asparagi verdi e salsa all'aglio orsino** 43.50
Lammkoteletts in Pankokruste mit zerdrückter Kartoffel, grünen Spargeln und Bärlauch-Sauce
- Filetto di lucioperca con verdure primaverili, riso profumato e salsa al miso e yuzu** 36.50
Zanderfilet mit Frühlingsgemüse, Duftreis und Miso-Juzu-Sauce
.....
- Mini pastiera napoletana con crema inglese alla vaniglia** 13.50
Neapolitanische Mini-Pastiera mit Vanillecreme

✓ **Piatti vegani - Vegane Gerichte**

Tutti i prezzi sono in CHF - IVA 7.7% inclusa - Alle Preise in CHF - MwSt 7.7% inklusive.

Provenienze e intolleranze alimentari: per informazioni vi preghiamo di rivolgervi ai nostri collaboratori.
Herkunft und Nahrungsmittelintoleranz: für Auskünfte bitte wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter.

Via G. Cattori 4 • CH-6600 Locarno • Tel. +41 (0)91 601 07 99 • www.RistorantePerbacco.ch