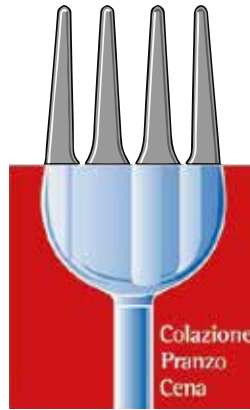




MENU DEL MESE

**RASSEGNA
GASTRONOMICA
FUNGHI 2021**



**Buffet della
Stazione
Pizzeria
LUGANO**



Settembre

CHF
1/2 Porz.

CHF
Porz.

Carpaccio di prosciutto di cinghiale con funghi porcini e gallinacci freschi condito all' olio d'oliva, limone e pepe nero della Vallemaggia

19,50

26,00

Carpaccio von Wildschweinrohschinken mit frischen Steinpilzen und Eierschwämmen an Olivenöl, Zitrone und schwarzer Pfeffer von der Vallemaggia
Carpaccio of wild boar ham with porcini mushrooms and fresh chanterelles dressed with olive oil, lemon and Vallemaggia black pepper

12b



Ravioli ai funghi porcini

19,50

26,00

Ravioli mit Steinpilzfüllung
Ravioli with porcini mushrooms



Sfogliatina ai funghi porcini e fonduta di Gottardo, al pepe della Valle Maggia

19,50

Steinpilze und geschmolzener Gottardo-Käse im Blätterteig an Pfeffer von der Vallemaggia
Puff pastry with porcini mushrooms, Gottardo cheese fondue and Maggia Valley pepper

1a, 3a, 7a, 12b

Tagliatelle fresche fatte in casa ai funghi porcini e prezzemolo

17,50

23,00

Hausgemachte Nudeln mit frischen Steinpilzen an Petersilie
Tagliatelle with porcini mushrooms and parsley

1a, 3a, 7a, 12b

Risotto al porcino, con scaglie di Parmigiano Reggiano

17,50

23,00

Risotto mit Steinpilzen und Splittern von Parmigiano Reggiano
Risotto with porcini mushrooms and Parmesan cheese

1a, 7a, 9a, 12b



Crespelle fatte in casa, gratinate ripiene di ricotta e funghi porcini 21,00
Hausgemachte Pfannkuchen gefüllt mit Ricotta und Steinpilzen, gratiniert
Crepes au gratin stuffed with ricotta and porcini mushrooms

1a, 3a, 7a, 12b

Polenta dei terreni alla Maggia con funghi porcini freschi 26,00
Polenta dei terreni alla Maggia mit frischen Steinpilzen
Polenta with porcini mushrooms

1a, 7a, 12b

Polenta dei terreni alla Maggia con funghi misti 24,50
Polenta dei terreni alla Maggia mit gemischten Pilzen
Polenta with mixed mushrooms

1a, 7a, 12b

Spezzatino di agnello e funghi porcini con polenta dei terreni della Maggia 31,00
Lammvoressen mit Steinpilzen und Polenta dei terreni della Maggia
Lamb stew with porcini mushrooms, polenta

1a, 7a, 9a, 12b

Medaglione di vitello bardato con pancetta svizzera, su fonduta di Gottardo, porcini trifolati e perle di polenta dei terreni alla Maggia 43,50
Kalbsmedaillons im Speckmantel auf geschmolzenem Gottardo-Käse mit Steinpilzen und Polenta dei terreni della Maggia
Veal medallion with bacon on Gottardo fondue, porcini mushrooms and polenta

Porzione di funghi porcini freschi 21,00
Portion von frischen Steinpilzen
Portion of fresh Porcini mushrooms

