

# SPECIALITÀ ESTIVE

## SOMMERSPEZIALITÄTEN

Vorspeise      Hauptgang

<b>CROSTINO DI PANE ALLE NOCI CON CAPRINO, FICHI E MIELE</b>	<b>14.50</b>
<i>Hausgemachte Wahnussbrotscheiben mit geschmolzenem Ziegenkäse, Feigen und Honig</i>	
<b>DELIZIE D'ITALIA</b>	<b>26.50</b>
<i>Burratina (frische sahnige Kuhmilch „Mozzarella“ aus Apulien), Tropea Zwiebeln, italienische Tomaten, Oliven aus Nocellara, 24 Monate gelagerten Parmaschinken, Guttiau Brot (sardisches Fladenbrot) und Aceto Balsamico 10 Travasi</i>	
<b>INSALATA TIEPIDA DI POLPO ALLA MEDITERRANEA</b>	<b>23.50</b>
<i>Lauwarmer Tintenfischsalat mit Zwiebeln, Basilikum, Oliven, Tomatenwürfelchen und Olivenöl.</i>	
<b>VITELLO TONNATO</b>	<b>24.80</b>
<i>Kaltes Kalbsfleisch (CH) mit einer Mayonnaise-Thunfisch-Sauce überzogen, garniert mit Kapern, Peperoni und Zwiebeln.</i>	
<b>RAVIOLI DI CIME DI RAPA E ACCIUGHE CON AGLIO, OLIO E PEPERONCINO FRESCO</b>	<b>23.80</b>
<i>Ravioli mit Stängelkohl- und Sardellenfüllung sautiert mit Knoblauch, Olivenöl, Sardellen und frischem Peperoncino (Scharf)</i>	
<b>TORTELLI CAPRINO E LIMONE</b>	<b>22.50</b>
<i>Teigtaschen mit Ziegenkäse- und Zitronenfüllung, mit Butter und Minze, garniert mit Granatapfelkernen</i>	
<b>SPIEDINI DI POLLO ALLA CITRONELLA SU INSALATA DI STAGIONE</b>	<b>26.80</b>
<i>Zwei Pouletspiessli (CH) in Zitronengrass mariniert vom Grill, serviert auf einem frischen Marktsalatbett.</i>	
<b>FRITTO DI CALAMARI DELLA PATAGONIA *</b>	<b>34.50</b>
<i>In Öl frittierte Calamari aus Patagonien</i>	



\* Beilagen:      Bratkartoffeln, Pommes-Frites, Polenta, Risotto, Tagliatelle, Salzkartoffeln, Trockenreis oder Tagesgemüse

## PIZZA AZZURRO

La invitiamo a chiedere la pizza speciale del momento per scoprire nuovi accostamenti  
Wir laden Sie ein, nach der speziellen Pizza des Momentes zu fragen,  
um neue Kombinationen zu entdecken.

La mozzarella utilizzata per la pizza del momento è il fior di latte  
Für die spezielle Pizza des Momentes, wird die Mozzarella fior di latte benutzt



Die Preise verstehen sich inkl. MWST.