



# Menu Vesuvio

*Salmone marinato Dry con mousse di formaggio fresco al limone e misticanza*

DE – Trocken mariniertes Lachs mit Zitronen-Frischkäse-Mousse und Pflücksalat "Misticanza"

FR – Saumon mariné à sec avec mousse de fromage frais au citron et mélange de salade "Misticanza"

EN – Dry marinated salmon with lemon scented fresh cheese mousse and mixed green salad "Misticanza"

Allergeni: 4a, 7a

*Polpo scottato con purea di topinambur, verdure di stagione e cipolla rossa in agrodolce*

DE – Gebratener Oktopus mit Topinamburpüree, Gemüse der Saison und süß-sauren roten Zwiebeln

FR – Poulpe saisi avec purée de topinambour, légumes de saison et oignon rouge aigre-doux

EN – Seared octopus with topinambur puree, seasonal vegetables and sweet and sour red onion

Allergeni: 7a, 14a

*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 65.- CHF p.p.