



LOCANDA BORROMINI
- BISSONE -

PER INIZIARE:

LA BATTUTA DI MANZO

CON PESTO DI RUCOLA, GELATO AL PARMIGIANO E CHIPS DI PANE

Rindstartare mit Rucola-Pesto, Parmesan Eis und Brotchips

23.-

ARROSTO DI VITELLO IN SPUMA TONNATA

CON CIPOLLA MARINATA, CAPPERI FRITTI E FONDO DI VITELLO

Kalbsbraten in Tuna-shaum, Marinierten Zwiebel, Gebratenen Kapern und Kalbsfond

28.-

LA SCOTTATA DI TONNO ALLE ERBE ALPINE

CON PANZANELLA DI VERDURE ESTIVE

Thunfisch-braten, Alpinen Kräutern und Sommergemüse-Panzanella

26.-

IL POLPO ROSTICCIATO

CON CREMA DI PATATA, POMODORO CONFIT E OLIO AL TIMO LIMONE

Tintenfisch, kartoffelcreme, tomatenconfit und zitronenthymianöl

25.-

IL TRIS DI PEPERONI

CON BURRATA, ACCIUGHE DEL CANTABRICO E PANE FRITTO

Paprika-Trie, Burrata, Kantabrischen Sardellen und Gebratenem Brot

22.-

LA TAGLIATA DI ANGURIA MARINATA

CON FETA E MENTA SFERIFICATA

Marinierte Wassermelonen-Shnitt, Feta und Spherifizierter Minze

19.-



LOCANDA BORROMINI

- BISSONE -

Per eventuali allergie e intolleranze rivolgersi al personale di servizio

PASTA E RISO:

I CAVATELLI DI GRANO SARACENO

CON POMODORINI, RUCOLA, STRACCIATELLA DI BURRATA E BOTTARGA CASALINGA DI LUCCIOPERCA

Buchweizen-Cavatelli mit Kirsh tomatoes, Rucola, Burrata und hausgemachte Zander-Bottarga

24.-

IL MACCHERONCINO PATATE E COZZE

CON POLVERE DI GUANCIALE

Makkaroni mit Kartoffeln, Muscheln und Guanciale-pulver

22.-

IL RISOTTO ALLE ZUCCHINE E LIMONE

CON GORGONZOLA, FIORI DI ZUCCA E SCORZA DI LIMONE MARINATA AL CAMPARI

Zucchini und Zitronen Risotto, Gorgonzola, Zucchini-Blüten und Campari Zitronenshale

(MINIMO 2 PERSONE, 25 MIN. DI ATTESA)

25.-

I RAVIOLI DI GAMBERO

CON CREMA DI PISELLI, BURRATA E PANE FRITTO

Garnelenravioli, Erbsencreme, Burrata und gebratenes Brot

26.-

LO SPAGHETTO QUADRATO AL RAGU' BIANCO

CON POMODORO CAMONE AL FORNO E FORMAGGIO DELL'ALPE

Quadratische Spaghetti mit weissem Ragù, Gebackenen Camone-Tomaten und Alpe-Käse

25.-

Tutte le paste sono fresche e prodotte in casa

Per eventuali allergie e intolleranze rivolgersi al personale di servizio

PIAZZA BORROMINI 21, 6816 BISSONE



LOCANDA BORROMINI
- BISSONE -

CARNE E PESCE:

LE COSTOLETTE D'AGNELLO IMPANATE AGLI ODORI D'ESTATE

CON CAPONATA TIEPIDA

Lammkoteletts mit Sommergerüchen paniert mit lauwarm Caponata

46.-

LA TAGLIATA DI CONTROFILETTO DI MANZETTA PRUSSIANA

CON RUCOLA, PESCHE GRIGLIATE E INSALATA DI PATATE ALLA SENAPE

Rinderentrecote, Rucola, gegrillten Pfirsich und Senf-Kartoffelsalat

43.-

LO SGOMBRO TIEPIDO IN SAOR

CON CROSTONE DI POLENTA ROSSA ALLA PIASTRA

Lauwarm Makrele in saor mit Roten Polenta-crotons

29.-

IL FILETTO DI LUCCIOPERCA DEL NOSTRO LAGO

CON ZUCCHINA SALTATA E CREMA DI PATATA

Zanderfilet, sautierter Zucchini und Kartoffelcreme

33.-

LA CAPASANTA SPADELLATA

CON TOPINAMBUR, PATATA VIOLA AL SALE E POMPELMO

Jacobsmuschel, Topinambur, gesalzenen violetten Kartoffeln und Grapefruit

37.-

Per eventuali allergie e intolleranze rivolgersi al personale di servizio

PIAZZA BORROMINI 21, 6816 BISSONE