



LOCANDA BORROMINI
- BISSONE -

LE NOSTRE SPECIALITA':

(SOLO LA CENA, SU PRENOTAZIONE, A PARTIRE DALLE 2 PERSONE)

(Nur zum Abendessen, Mit Reservierung, mindestens 2 Personen)

DEGUSTANDO IL QUINTO QUARTO

5 PORTATE TUTTE FRATTAGLIE A SECONDA DELLA DISPONIBILITA' DEL MERCATO

5-Gänge-Verkostung von Innereien, je nach Marktverfügbarkeit

64.- p.p

LA DEGUSTATIONE A TUTTO PESCE

7 PORTATE DI CRUDI E COTTI DI MARE E LAGO A SECONDA DELLA DISPONIBILITA' DEL MERCATO

7-Gänge von rohen und gekochten Meeresfrüchten und see, je nach Marktverfügbarkeit

89.- p.p

IL PESCATO DEL GIORNO

CON CONTORNO DI STAGIONE, A SECONDA DELLA DISPONIBILITA' DEL MERCATO

Fang des Tages, saisonale Beilage, je nach Marktverfügbarkeit

45.- p.p

LA TÀRTARA DI MANZO AL COLTELLO, PREPARATA AL TAVOLO

CON PANE NERO TOSTATO E BURRO D'ALPEGGIO

Am Tisch zubereitetes Rindstatar mit geröstetem Schwarzbrot und Alpbutter

39.- p.p

Per eventuali allergie e intolleranze rivolgersi al personale di servizio
PIAZZA BORROMINI 21, 6816 BISSONE



LOCANDA BORROMINI
- BISSONE -

PER BEN FINIRE:

SORBETTO AL FRUTTO DELLA PASSIONE, SPUMA DI CIOCCOLATO E MENTA

Passionfruchtsorbet, schokoladenschaum und Minze

12.-

LA TORTA DEL GIORNO

Tageskuchen

11.-

LA PANNA COTTA AL CAFFE' E CREMA INGLESE

Panna Cotta mit Caffee und Englische Sahne

11.-

IL SEMIFREDDO AL LAMPONE E CIOCCOLATO BIANCO, LABORATORIO SAN GIORGIO

Himber und Weisschokolade Semifreddo, Laboratorio San Giorgio

13.-

LA CREMA CATALANA ALLA PESCA

CON GELATO JOGURT E BASILICO

Pfirsich Katalanische creme, mit Jogurt und Basilikum

12.-

GLI ASSAGGI DI FORMAGGI DELLA LOCANDA

Verkostung der Käsesorten des Locanda

18.-

GELATI E SORBETTI ARTIGIANALI

Hausgemachtes Eis und Sorbet

6,5-

PIAZZA BORROMINI 21, 6816 BISSONE