



LOCANDA BORROMINI
- BISSONE -

PER INIZIARE:

LA TERRINA DI FEGATO GRASSO AL VIN SANTO

CON PANE BRIOCHE FATTO IN CASA E COMPOSTA DI STAGIONE

Foie Gras Terrine mit hausgemachtem Brioche-Brot und Marmelade

35.-

IL PAVE' TIEPIDO DI LINGUA DI VITELLO

CON INSALATA DI PUNTARELLE ALL'ACETO DI MELOGRANO, SALSA VERDE E ACCIUGHE DEL CANTABRICO

Lauwarmer Kalbszungen-Pavè, mit Puntarellen-Salat an Granatapfelessig, grüner Sauce und Kantabrischen Sardellen

23.-

LA TARTARE DI MANZO SU MIDOLLO CARAMELLATO

CON MAIONESE ALL' AGLIO NERO, CIPOLLA FRITTA E AGRODOLCE

Tataki aus lokalem Hirsh, Knollensellerie, Rote-Bete-Mayonnaise und knusprige lila Kartoffel

28.-

LA CARBONARA DI SEPPIA

CON CARCIOFI TRIFOLATI

Tintenfisch-Carbonara mit sautierten Artischocken

26.-

LA CAPASANTA SCOTTATA

CON CREMA DI TOPINAMBUR E RADICCHIO TARDIVO IN CONSERVA

Gebratene Jakobsmuschel mit Topinamburcreme und süß-sauer mariniertem spätem Radicchio

26.-

LA CREMA DI ZUCCA

CON UOVO MORBIDO, CAVOLI E BROCCOLI ARROSTO E NOCCIOLE

Kürbiscresmesuppe mit wachswweichem Ei, geröstetem Kohl und Brokkoli und Haselnüssen

22.-

Per eventuali allergie e intolleranze rivolgersi al personale di servizio

PIAZZA BORROMINI 21, 6816 BISSONE



LOCANDA BORROMINI
- BISSONE -

PASTA E RISO:

IL MACCHERONE FATTO IN CASA

CON SPALLA D'AGNELLO, CREMA DI PECORINO E AGLIO NERO

Hausgemachte Maccheroni mit Lammschulter, Pecorinocreme und schwarzem Knoblauch

28.-

I PIZZOCCHERI VALTELLINESI

Vetliner Pizzoccheri

24.-

IL RAVIOLONE DI BACCALA' ALLA VICENTINA

CON UVETTA, PINOLI E CIPOLLA

Raviolone vom Stockfisch nach Vicentiner Art mit Rosinen, Pinienkernen und Zwiebeln

27.-

IL RISOTTO AL NERO DI SEPPIA

CON GELATO AI RICCI DI MARE

Risotto mit Sepiatinte und Seeigel-eis

(MINIMO 2 PERSONE, 25 MIN. DI ATTESA)

29.-

LA ZUPPA DI CIPOLLA IN CROSTA DI PANE

Zwiebelsuppe im Brot

23.-

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 COSTINE DI MAIALE GLASSATE AL MIELE E ARANCIA

CON VERZA STUFATA E POLENTA ROSSA

Mit Honig und Orange glasierter Schweinerippenkamm mit geschmortem Wirsing und roter Polenta

32.-

IL ROGNONE TRIFOLATO

CON TAROZ VALTELLINESI, MOSTARDA DI CREMONA E CIPOLLA CROCCANTE

Kalbsnieren mit Vetliner-Taroz, Cremona-Senf und Knusprige Zwiebel

38.-

LA TAGLIATA DI CONTROFILETTO DI BISONTE

CON SPINACI, PATATA GRATINATA E RIDUZIONE DI MERLOT

Bison-Rückensteak mit Spinat, gratinierter Kartoffel und Merlot-Reduktion

52.-

IL FILETTO DI LUCCIOPERCA

CREMA DI PATATA BRUCIATA, CIME DI RAPA E CIPOLLA AGRODOLCE

Zanderfilet mit Kartoffelcreme, Rübenspitzen und süß-saurer Zwiebel

33.-

LA ZUPPA DI PESCE

CON CARCIOFI E CROSTONE DI PANE AI SEMI

Fischsuppe mit Artischocken und Brotcrouton mit Samen

39.-

Per eventuali allergie e intolleranze rivolgersi al personale di servizio

PIAZZA BORROMINI 21, 6816 BISSONE