



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.-

ARROSTO DI VITELLO IN SPUMA TONNATA

CON CIPOLLA MARINATA, CAPPERI FRITTI E FONDO DI VITELLO

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

29.-

LA TARTARE DI TONNO ROSSO SU MIDOLLO CAMELLATO

CON MAIONESE AL POMODORO E CREM

Tartare vom roten Thunfisch auf karamellisiertem Mark mit Tomaten- Mayonnaise und Meerrettich

28.-

IL FLAN DI ASPARAGI TIEPIDO

CON BURRATA E TUORLO D'UOVO MARINATO

Lauwarmer Spargelflan mit Burrata und mariniertem Eigelb

23.-

IL TENTACOLO DI POLPO ROSTICCIATO

CON CREMA DI PATATA ALLO ZAFFERANO, OLIVE TAGGIASCHE E POMODORI CONFIT

Gerösteter Oktopus-Tentakel mit Safran-Kartoffelcreme, Taggiasca-Oliven und konfierten Tomaten

26.-

Per eventuali allergie e intolleranze rivolgersi al personale di servizio

PIAZZA BORROMINI 21, 6816 BISSONE



LOCANDA BORROMINI
- BISSONE -

PASTA E RISO:

IL CAVATELLO ALLE VONGOLE

CON BOTTARGA DI MUGGINE E PEPE DI SICHUAN

Cavatello mit Venusmuscheln mit Meerschweige-Rogen und Sichuanpfeffer

29.-

IL MACCHERONCINO ALL'AGLIO NERO

CON BURRATA, TARTARE DI GAMBERO E LIME

Maccheroncini mit schwarzem Knoblauch, Burrata, Garnelentatar und Limette

26.-

IL RAVIOLONE ALLE ORTICHE

CON BURRO NOCCIOLA, RICOTTA SALATA E NOCI

Raviolone mit Brennesseln, Nussbutter, gesalzener Ricotta und Walnüssen

27.-

IL RISOTTO AGLI ASPARAGI

CON LUMACHE TRIFOLATE E AGLIO ORSINO

Spargelrisotto mit sautierten Schnecken und Bärlauch

(MINIMO 2 PERSONE, 25 MIN. DI ATTESA)

31.-

LO SPAGHETTO QUADRATO

CON RAGU' BIANCO DI AGNELLO DA LATTE NOSTRANO, OLIVE TAGGIASCHE E CREMA DI FAVE

Quadratische Spaghetti mit weissem Ragout vom heimischen Milchlamm, Taggiasca-Oliven und Saubohnencreme

29.-

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:

IL PAVE' DI COSCIA DI MAIALINO

CON SPINACI, SEDANO RAPA GLASSATO E LA SUA RIDUZIONE

Pavè von der Milchschwein-Keule mit Spinat, glaciertem Knollensellerie und seiner Reduktion

33.-

IL ROGNONE TRIFOLATO ALLA SENAPE

CON POLENTA ROSSA E CIPOLLA AGRODOLCE

Kalbsnieren mit Senf, roter Polenta und süß-saurer Zwiebel

38.-

LA TAGLIATA DI CONTROFILETTO DI MANZETTA

CON AGRETTI, PATATA GRATINATA E CREMA AL BLU DI BUFALA

Tagliata vom Rinder-Entrecote mit Mönchsbart, gratinierter Kartoffel und Creme aus Büffel-Blauschimmelkäse

42.-

IL FILETTO DI OMBRINA

CON RISO VENERE, CREMA E PUNTE DI ASPARAGI

Filet vom Umberfisch mit Venere-Reis, Spargelcreme und Spargelspitzen

33.-

LA ZUPPA DI PESCE

CON PATATE E CROSTONE DI PANE AI SEMI

Fischsuppe mit Kartoffel und Brotcrouton mit Samen

39.-

Per eventuali allergie e intolleranze rivolgersi al personale di servizio

PIAZZA BORROMINI 21, 6816 BISSONE



LOCANDA BORROMINI
- BISSONE -

PIAZZA BORROMINI 21, 6816 BISSONE