



LOCANDA BORROMINI

- BISSONE -

PER INIZIARE:

IL TATAKI DI MANZO

SOIA, MISO, CAVOLO CINESE TRIFOLATO E MANDARINO CANDITO

Rindfleisch-Tataki mit Soja, Miso, sautiertem Chinakohl und kandierter Mandarine

27.-

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 TRIS DI PEPERONI

CON BURRATA, ACCIUGHE DEL CANTABRICO E PANE FRITTO

Paprika-Trie, Burrata, Kantabrischen Sardellen und Gebratenem Brot

25.-

LA TAGLIATA DI ANGIURIA MARINATA

CON FETA E MENTA SFERIFICATA

Marinierte Wassermelonen-Shnitt, Feta und Spherifizierter Minze

23.-

Chiediamo cortesemente l'ordinazione minima di almeno una portata per commensale

Wir bitten freundlicherweise um die Mindestbestellung von mindestens einem Gang pro Abendessen

Per eventuali allergie e intolleranze rivolgersi al personale di servizio

PIAZZA BORROMINI 21, 6816 BISSONE



LOCANDA BORROMINI

- BISSONE -

PASTA E RISO:

IL CAVATELLO AL PESTO

CON CREMA DI PATATA E SPECK DI BLACK ANGUS CROCCANTE

Cavatelli mit Pesto, Kartoffelcreme und knusprigem Black-Angus Speck

29.-

IL MACCHERONCINO ALL'AGLIO NERO

AGLIO, OLIO E PEPERONCINO, CON BURRATA, TARTARE DI GAMBERO E LIME

Maccheroncini mit schwarzem Knoblauch, Burrata, Garnelentatar und Limette

26.-

IL RAVIOLONE ALLA NORMA

RIPIENO DI MELANZANA, PASSATA DI DATTERINO E RICOTTA SALATA

Norma Ravioli, gefüllt mit auberginen, Datterino-tomatensauce und gesalzenem Ricotta

27.-

IL RISOTTO AL PESCE DI LAGO IN TRE COTTURE

CON IL GIN DI MORCOTE, LA ZUCCHINA, IL SUO FIORE E SCORZA DI LIMONE

Risotto vom Seefisch in drei Zubereitungsarten mit Morcote dry Gin, Zucchini, ihrer Blüte und Zitronenschale

(MINIMO 2 PERSONE, 25 MIN. DI ATTESA)

33.-

LO SPAGHETTO QUADRATO

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

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

29.-

Chiediamo cortesemente l'ordinazione minima di almeno una portata per commensale

Wir bitten freundlicherweise um die Mindestbestellung von mindestens einem Gang pro Abendessen

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 MELANZANA AFFUMICATA E YOGURT AL LIMONE E MENTA

Lammkoteletts mit Sommergerüchen paniert, dazu geräucherte Aubergine, Zitronenjoghurt und Minze

48.-

LA SUPREMA DI FARAONA ARROSTO

CON PESTO DI RUCOLA E COUS-COUS TIEPIDO ALLE PESCHE

Gebratene Perlhuhnbrust mit Rucolapesto und lauwarmem Couscous mit Pfirsichen

38.-

LA TAGLIATA DI TONNO ROSSO

CON PANZANELLA, CIPOLLA ROSSA IN AGRODOLCE E NOCCIOLE TOSTATE

Tagliata vom Roten Thunfisch mit Panzanella, süß-sauer roten Zwiebeln und gerösteten Haselnüssen

42.-

IL FILETTO DI LUCCIOPERCA DEL NOSTRO LAGO

CON ZUCCHINE SPADELLATE E CREMA DI PATATA BRUCIATA

Filet vom Zander aus unserem see mit sautierten Zucchini und gebrannter Kartoffelcreme

35.-

IL MEZZO ASTICE TIEPIDO

CON GAZPACHO DI ANGIURIA, CATALOGNA RIPASSATA, PEPERONCINO E POP CORN DI RISO VENERE

Halber lauwarmer Hummer mit Wassermelonen-Gazpacho, sautiertem Chicoreè, Chili und Venere-Reis-Popcorn

53.-

Chiediamo cortesemente l'ordinazione minima di almeno una portata per commensale

Wir bitten freundlicherweise um die Mindestbestellung von mindestens einem Gang pro Abendessen

Per eventuali allergie e intolleranze rivolgersi al personale di servizio



LOCANDA BORROMINI
- BISSONE -

PIAZZA BORROMINI 21, 6816 BISSONE