



LOCANDA BORROMINI

- BISSONE -

PER INIZIARE:

IL TATAKI DI CERVO NOSTRANO MARINATO

CON SEDANO RAPA, ACETO DI UVA AMERICANA E CHIPS DI POLENTA

Mariniertes lokales Hirsh tataki mit Sellerie, amerikanischem Traubenessig und Polentachips

31.-

L'ANIMELLA DI VITELLO

CON CREMA DI CAVOLFOIRE, SCALOGNO AGRODOLCE E FONDO DI VITELLO

Kalbsbries mit blumenkohlcreme, süß-sauren Shalotten und Kalbsbrühe

29.-

LA TARTARE DI TONNO ROSSO SU MIDOLLO CARAMELLATO

CON MAIONESE AL RAFANO E SALSA VERDE

Tartare vom roten Thunfisch auf karamellisiertem Mark mit Meerrettich Mayonnaise und Grüner sauce

28.-

LA TERRINA DI FOIE GRAS FATTA IN CASA

CON PAN BRIOCHE E MELA CARAMELLATA ALLA FAVA TONKA

Hausgemacht Foiegras-Terrine mit Brioche-Brot und Tonkabohnen-karaamellisiertem Apfel

37.-

IL FLAN DI FUNGHI DI STAGIONE

CON CREMA DI ZUCCA, NOCCIOLA E POLVERE DI PREZZEMOLO

Pilzflan mit Kürbisceme, Haselnuss und Petersilienpulver

27.-

LA ZUPPA DI CIPOLLE

SERVITA IN CROSTA DI PANE

Zwiebelsuppe serviert in einer Brotkruste

24.-

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:

GLI STROZZAPRETI ALLE CASTAGNE

CON GENOVESE DI CINGHIALE E MELA VERDE

Kastanien Strozzapreti mit Wildschwein genovese und Grünem Apfel

32.-

IL RAVIOLO DI FAGIANO E FOIE GRAS

CON CREMA DI PATATA, FUNGHI DI STAGIONE E GINEPRO

Fasan und Foiegras Ravioli mit Kartoffelcreme, saisonalen Pilzen und Wacholder

36.-

LO SPAGHETTO QUADRATO ALLE SARDE

CON BROCCOLETTI, UVETTA, PINOLI E PANE FRITTO

Quadratische Spaghetti mit Sardinen, Brokkoli, Rosinin, Pinienkernen und frittiertem Brot

27.-

IL RISOTTO CACIO E PEPE

CON SCAMPO CRUDO E AGRUMI

Cacio e Pepe Risotto mit rohen Langustinen und Zitrusfrüchten

(MINIMO 2 PERSONE, 25 MIN. DI ATTESA)

35.-

I PIZZOCCHERI DELLA TRADIZIONE

Die pizzoccheri der tradition

25.-

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:

IL PAVÈ DI COSCIA DI MAIALINO

CON CAVOLO ROSSO, CASTAGNE E CREMA DI ZUCCA

Saugschweinebein-Pavè mit Rotkohl, Kastanien und Zürbiscreme

38.-

IL MAGRET D'ANATRA

CON CREMA DI PATATA, RADICCHIO BRASATO E MELA DISIDRATATA

Entenmagret mit Kartoffelcreme, geschmortem Radicchio und getrocknetem Apfel

45.-

IL ROGNONE DI VITELLO TRIFOLATO

CON PURÈ DI SEDANO RAPA E MOSTARDA MANTOVANA

Sautierte Kalbsniere mit Selleriepüree und Mantuan-Senf

42.-

IL FILETTO DI LUCCIOPERCA DEL NOSTRO LAGO

CON CREMA DI CAVOLO NERO, PAVÈ DI PATATA, OLIVE E PEPERONCINO

Filet vom Zander aus unserem see mit Grünkohlcreme, Kartoffel-Pavè, oliven und chili

35.-

IL BACCALÀ ALLA VICENTINA

CON POLENTINA BIANCA E CIPOLLA FRITTA

Stockfisch nach Vicenza-Art mit weisser Polenta und gebratener Zwiebel

38.-

LA SELLA DI CAPRIOLO

SERVITA IN DUE PORTATE, CON I CONTORNI DELLA TRADIZIONE

Stockfisch nach Vicenza-Art mit weisser Polenta und gebratener Zwiebel

(SU PRENOTAZIONE, MINIMO 2 PERSONE)

74.-

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 -

PIAZZA BORROMINI 21, 6816 BISSONE