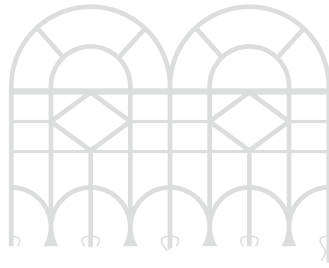




## MENU ASPARAGI

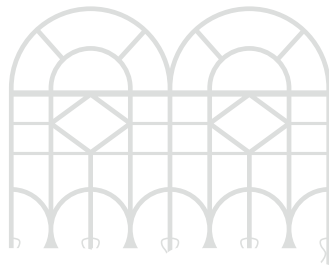
31.03.2023 - 19.04.2023

*«Classique ou moderne,  
il n'y a qu'une seule cuisine: la Bonne.»  
(Paul Bocuse)*



## *Menu Asparagi / Menü Spargel / Menu Asperges*

INSALATA DI ASPARAGI CON COPPA TICINESE E POMODORINI CHERRY <i>Spargelsalat mit Tessiner coppa und Kirschtomaten</i> <i>Salade d'asperges avec coupe tessinoise et tomates cherry</i>	CHF. 19.50
CAPPUCCIO DI ASPARAGI VERDI E CERFOGLIO <i>« Kappe » aus grünem Spargel mit Kerbel</i> <i>Capuche d'asperges vertes et cerfeuil</i>	CHF. 12.00
RISOTTO AGLI ASPARAGI VERDI MANTECATO AL MASCARPONE <i>Risotto mit grünem Spargel montiert in Mascarpone eingerahmt,</i> <i>Risotto aux asperges vertes velouté au mascarpone</i>	CHF. 23.50
TAGLIATELLE FATTE IN CASA CON CREMA AGLI ASPARAGI E PROSCIUTTO <i>Tagliatelle mit Spargel-Schinken-creme</i> <i>Tagliatelle maison à la crème d'asperges et jambon</i>	CHF. 24.50



## *Menu Asparagi / Menü Spargel / Menu Asperges*

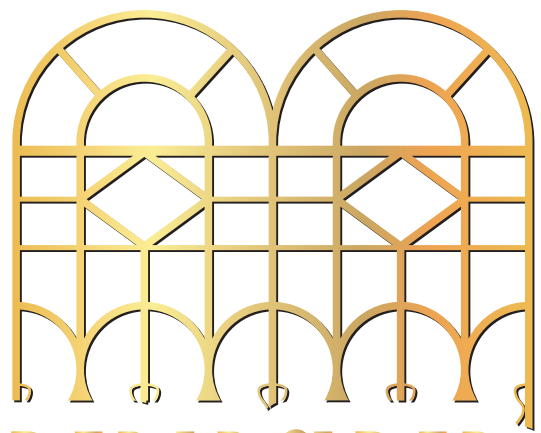
PORZIONE DI ASPARAGI VERDI A SCELTA CON  
*PORTION GRÜNER STANGENSPIRGEL WAHLWEISE MIT*  
*PORTION D'ASPERGES VERTES AU CHOIX AVEC*

SALMONE AFFUMICATO FREDDO CON RAFANI CHF. 29.50  
*Kalter geräucherter Lachs mit Meerrettichsauce*  
*Saomon fumé froid avec sauce ou raifort*

ALL PARMIGIANA CHF. 27.00  
*Mit Parmesan und Butter*  
*Au parmesan et beurre*

VINAIGRETTE ALLE ERBE CHF. 24.00  
*Mit Kräutervinaigrette*  
*Vinaigrette aux herbes*

Tutte le portate sono servite con patate novelle saltate in padella  
*Alle Gerichte sind serviert mit neuen Bratkartoffeln*  
*Tous les plats sont servis avec pommes de terre nouvelles sautées*



DEBARGADERO

RISTORANTE

— LOCARNO —