

R I S T O R A N T E  
Lungomare

*Benvenuto !*

Herzlich Willkommen

Mit Leidenschaft, Qualität und Liebe zum Beruf  
verwöhnt das ganze Lungomare-Team  
SIE, lieber Gast.

Danke, dass Sie unser Gast sind.

# *I preferiti della cucina*

**Z**uppa porcini e castagne  
Steinpilz-Kastanien-Suppe

CHF 14.50

**Il goloso**

Pochiertes Ei im Stampfkartoffel-Nest und frischem Herbsttrüffel

CHF 24.50

**P**acchero ragú bianco di cinghiale e tartufo  
Pacchero mit Wildschweinragú bianco und frischem Herbsttrüffel

CHF 31.50

**A**gnolotti di carne riduzione e castelmagno  
Agnolotti mit Rindfleischfüllung und Castelmagno  
(piemontesische Käsespezialität)

CHF 32.50

**E**ntrecôte di cervo salsa di selvaggina e verdure di stagione  
Hirsch-Entrecôte an Wildsauce und Saisongemüse

CHF 49.50

# *Zuppa, Insalata e Antipasti*

**P**olpette di mamma  
Hackfleischbällchen mit Käsemousse

CHF 14.50

**Z**uppetta di cozze  
Muschelsuppe

CHF 16.50

**I**nsalata di foglie colorate  
Bunter Blattsalat

CHF 10.50

**I**nsalata mista alla Contadina  
Salatbouquet nach Art der Bäuerin

CHF 14.50

**B**ruschetta carciofi brie e noci  
Bruschetta mit Artischocken, Weichkäse und Nüssen

CHF 19.50

# *Primi piatti*

**L**inguine Mazzara del Vallo, pomodorini gialli, burrata e gambero rosso  
Nudelgericht mit Gambero Rosso, Tomaten und Burrata

CHF 36.50

**P**acchero con crema di porro e culatello  
Pacchero mit Lauchcrème und Parmaschinken

CHF 28.50

**T**ortellacci porcini patate e composta di funghi  
Teigtaschen mit Steinpilz- und Kartoffel-Füllung mit gemischten Pilzen

CHF 30.50

**R**isotto 24  
Risottogericht mit 24 Monate gereiftem Parmesan und altem Aceto Balsamico

CHF 31.50

# Secondi piatti

**B**ranzino del mediterraneo in crosta di sale marino, verdure regionale e  
patate

Wolfsbarsch im Meersalz, regionales Gemüse und Kartoffeln

CHF 48.50

**O**rata in gondola con verdure alla Contadina e patate

Gondelfahrt mit Seebrasse, Gemüse und Kartoffeln

CHF 48.50

**P**ersico in tempurra misticanza, patate e maionese speziata

Eglifilet im Tempura-Teig im Garten der Bäuerin, Gewürzmayonnaise

CHF 39.50

**C**arré d'agnello patate e scarola ripassata

Lammcarre mit Kartoffeln und sautiertem Frisée

CHF 49.50

**M**edaglione di vitello sous vide al pepe verde, verdure regionale e  
patate

Schweizer Kalbsmedaillon mit grünem Pfeffer, Gemüse aus dem Bauerngarten und  
Kartoffeln

CHF 49.50

# *Pinsa*

Eine Art Fladenbrot aus Weizen-, Soja-, Reismehl, Sauerteig, Salz und kaltem Wasser  
Aussen knusprig, innen weich.  
Ein Genuss!

## **Pinsa Margherita**

Salsa di pomodoro, mozzarella e basilico  
Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum

CHF 21.00

## **Pinsa Larina**

Salsa di pomodoro, mozzarella e verdure  
Tomatensauce, Mozzarella, Gemüse

CHF 24.50

## **Pinsa Calabra**

Salsa di pomodoro, mozzarella, salame e Nduja  
Tomatensauce, Mozzarella, Salami und Nduja

CHF 24.50

## **Pinsa Praga**

Salsa di pomodoro, mozzarella, funghi e prosciutto cotto di "Praga"  
Tomatensauce, Mozzarella, Champignons und Schinken "Praga"

CHF 29.50

## **Pinsa Bella Donna**

Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, bufala e olio al tartufo bianco  
Tomatensauce, Mozzarella, Rohschinken, Rucola, Trüffelöl, Büffelmozzarella

CHF 32.50

## **Pinsa Mortazza**

Mozzarella, Mortadella, pistacchio e Burrata  
Mozzarella, Mortadella Pistazien und Burrata

CHF 31.50

## **Herkunft der Produkte**

Rind = Schweiz  
Schwein = Schweiz  
Kalb = Schweiz  
Lamm = Australien / Irland  
Hirsch = Deutschland  
Pulpo = Spanien  
Fisch = Mittelmeerraum

## **Allergene**

Unsere Gerichte können Spuren von Allergenen enthalten.  
Informieren Sie bitte unser Team, sollten Sie allergisch auf gewisse Inhaltsstoffe reagieren.