

lungomare

R I S T O R A N T E

Empfehlung von Elisa und Alessandro

Ostriche

Frische Austern

Serviert mit Zitrone
pro Stück CHF10.00

Serviert mit Gin und Gurkencreme
pro Stück CHF15.00

Polipo alla griglia su crema di patate al lemon grass

Grillierter Tintenfisch mit Kartoffelcreme und Zitronengras
Grilled octopus with potato cream and lemon grass

CHF 30.50 (als Hauptgang CHF 42.50)

Lingotto di filetto di tonno, chutney di ananas e crema di avocado

Sashimi Tranche vom Thunfisch mit Ananas Chutney und Avocadocreme
Thuna sashimi with pineapple chutney and avocado cream

CHF 33.50 (als Hauptgang CHF 45.50)

Pacchero, ricciola tris di pomodori e polvere di salicornia

Pacchero mit Bernsteinmakrele, drei verschiedenen Cherry Tomaten und Seespargelpulver
Pacchero with mackerel, tomatoes and salicornia powder

CHF 34.50

Pesce spada Lungomare ripieno di melanzana pane porfumato e salsa alla mediterranea

Schwertfisch gefüllt mit Aubergine und Brotkrümel, Pinienkernen,
grüner Kräutercreme und saisonalem Salat
Swordfish with aubergine, pine nuts, herbal cream and season salad

CHF 42.00

Insalata e antipasti

Minestrone Lungomare

Italienische Minestrone, italian vegetable soup

CHF 14.50

Insalata verde

Bunter Blattsalat, Green salad

CHF 9.50

Insalata mista di stagione

Gemischter Saisonsalat, Mixed salad

CHF 13.00

Bruschetta ai 5 cereali, mousse al pecorino e prosciutto crudo dei Grigioni

Vollkorn Bruschetta mit Frischkäse, Bündner Rohschinken und Pecorino

Bruschetta with fresh cheese, raw ham and pecorino cheese

CHF 16.50

Tatar svizzera su Giardino di verdure in agrodolce, Burrata e focciaccina

Tatar vom Schweizer Rind mit Salz und Olivenöl mariniert, dazu

Burrata, eingelegtem Gemüse und dünnem Foccacia

Tatar with burrata, vegetables and foccacia

CHF 29.50 / CHF 42.00

Flan di parmigiano, marmellata di pomodoro e crema al basilico

Parmesanküchlein mit Tomaten Chutney und Basilikum Creme

Parmesan flan with tomatoe chutney and basil cream

CHF 16.50

Primi piatti

Spaghetti rosso fuoco, crema di burrata e pomodorini bruciati

Frische Spaghetti mit Tomatensauce, Büffelmozzarella und Cherry Tomaten
Fresh spaghetti with tomato sauce and buffalo cheese,

CHF 25.50

Gnocchi di pomodoro ai sei funghi di stagione

Tomatengnocchi mit Pilzen aus der Saison
Tomatoe Gnocchi with mushrooms

CHF 26.50

Ravioli ripieni di ricotta e spinaci in salsa burro, salvia e limone

Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat, dazu Salzeibutter mit Zitrone
Ravioli stuffed with spinach and ricotta with buttery sage-lemon sauce

CHF 28.50

Risotto viola, crudo di manzo, salsa al pecorino e granella di nocciola

Violettes Risotto mit Rindstatar, Pecorino Sauce und zermahlene Nüssen
Risotto with beef tatar, pecorina sauce and nuts

CHF 31.50

Secondi piatti

Branzino in crosta con patate al rosmarino e verdure

Wolfsbarsch in der Salzkruste mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse
Sea bass baked in a salt crust with rosmary potatoes and vegetables

CHF 47.00

Orata alla griglia con burro, patate al rosmarino e verdure

Grillierte Dorade mit Butter, Rosmarinkartoffeln und Gemüse
Grilled sea bream with butter, rosmary potatoes and vegetables

CHF 47.00

Tempura di persico, insalata Baby zucca e mainoese all'aglio

Egli Filet Knusperli mit Kürbis, saisonalem Jungsalat und Knoblauch Mayonnaise
Perch filet with pumpkin and garlic-mayo-sauce

CHF 34.50

Ossobuco di vitello con risotto allo zafferano e gremolata

Ossobuco vom Schweizer Kalb mit Safran risotto und Gremolata
Veal Ossobuco with saffron risotto and gremolata

CHF 45.50

Medaglione di vitello alla romana con patate e verdure

Schweizer Kalbsmedaillon mit Rohschinken, Salbei, Kartoffeln, Gemüse und Jus
Veal medaillons with potatoes and vegetables

CHF 48.00

Pinsa

Die Pinsa stammt aus einem altrömischen Rezept. Der Teig besteht aus verschiedenen Mehlen und wird auf der Basis eines Sauerteigs zubereitet. Sie ist knusprig und liegt nicht so schwer im Magen.

Pinsa Classico

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

CHF 19.50

Pinsa Signorina

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

CHF 24.50

Pinsa Diavola

Salsa di pomodoro, mozzarella e salame piccante
Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami

CHF 24.50

Pinsa Capriccio

Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi e olive
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignon und Oliven

CHF 26.50

Pinsa Napoli

Salsa di pomodoro, mozzarella, acciughe, olive, cipolle
Tomatensauce, mozzarella, Sardellen, Oliven, Zwiebeln

CHF 27.50

Pinsa Don Simoni

Salsa di pomodoro, mozzarella, gamberi, mascarpone e basilico
Tomatensauce, Mozzarella, Krevetten, Mascarpone und Basilikum

CHF 30.50

Pinsa Bella Donna

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

CHF 31.50

Wenn eine Pinsa zu zweit konsumiert wird,
berechnen wir für die zusätzliche Dienstleistung 5.00 CHF

Inkl. 7.7% MwSt