

RISTORANTE MOTTO DEL GALLO  
MARZO 2019 RASSEGNA GASTRONOMICA

*“Pesce di lago in tavola,”*

MENU

*Assaggio di benvenuto*

*Crema di cipollotti, salmerino e prosciutto croccante*

\*\*\*

*Coregone in carpione leggero, paté di cavedano,  
trota in verde, luccio tonnato e polenta e misultitt* 28.-

\*\*\*

*Risotto, bisì, limone e filetti di persico dorato alla salvia* 26.-

\*\*\*

*Bianco di lucioperca in olio di cottura,  
patate affumicate e asparagi* 36.-

\*\*\*

*Pane, cioccolato e olio d'oliva di Gandria* 14.-

\*\*\*

*Al caffè.....le nostre piccole golosità*

*Menu 4 portate CHF 89.-*

*Menu 3 portate CHF 78.-*

*Antipasto oppure 1° piatto – secondo – dessert*

*Questo menu viene servito minimo per 2 persone e per tutta la tavolata*

