



# *Pesce di Mare*

**LA RASSEGNA**

Rassegna gastronomica dal **20 aprile** al **13 maggio**

Ristorante Buffet della Stazione Lugano  
tel. 091 911 34 24  
[www.bufferlugano.ch](http://www.bufferlugano.ch) - [bufferdellastazione@ticino.com](mailto:bufferdellastazione@ticino.com)  
IVA 8% compresa nei prezzi





## gli antipasti

*TARTARE DI TONNO CON OLIVE TAGGIASCHE, CAPPERI, POMODORI SECCHI E LIME*  
*Thunafisch Tartare mit Taggiasche Oliven, Kapern, trockene Tomaten und Lime*  
**Fr. 28.90**

*antipasto fantasia dello chef;*  
*GAMBERONI ALLA VIETNAMITA, CON VERDURE ALL'ORIENTALE,*  
*SALSA ESOTICA SU CROSTONE DI POLENTA*  
*Garnelen an Vietnamese Art , mit Gemüse an Orientalische Art*  
*und esotische sauce am Polenta Kruste*  
**Fr. 27.90**

*TORTINO TIEPIDO DI POLPO E PATATE SU INSALATINA AL BALSAMICO*  
*Krake und Kartoffeln Mild Torte mit Balsamico Salat*  
**Fr. 23.90**

## i primi piatti

*SCRIGNO DI MARE: FREGOLA SARDA CON FRUTTI DI MARE IN GUSCIO, POLIPO*  
*E BOTTARGA RACCHIUSO IN PASTA DI PANE AL FORNO*  
*Gefüllte Brot Tasche mit Sardische Brunst mit Meerfrüchte, Krake und Bottarga,*  
*in Brot Masse in Ofen gebacken*  
**Fr. 22.90**

*CAVATELLI AL RAGÙ DI CALAMARI*  
*Cavatelli mit Calamariragout*  
**Fr. 17.90**

*SCIALATELLI AGLI SCAMPI*  
*Scialatielli mit Kaiserhummern*  
**Fr. 19.80**

*RISOTTO AL PROSECCO, POLPA DI ASTICE E FRUTTI DI MARE IN GUSCIO*  
*Prosecco Risotto mit Hummer und Meerfrüchte*  
**Fr. 24.90 pp (min. 2)**



## secondi piatti

*SAUTÉ MISTO DI DELIZIE DI MARE CON CROSTONE DI PANE CASERECCIO*  
*Seedelikatessen auf knusperige Brotschnitte*  
**Fr. 23.90**

*FILETTO DI CEFALO IN SALSA DI COLATURA DI ALICI DI CETARA, POMODORINI DEL VESUVIO*  
*CANDITI ED EMULSIONE DI POLIPO AL BASILICO CON PATATE NATURALI*  
*Meeräsche Filet in Sardellensauce, kandierten Vesuvio Tomaten*  
*und Basilikum Krake Emulsion, mit Salzkartoffeln*  
**Fr. 29.90**

*FILETTO DI CERNIA SU CIME DI RAPA E CREMA DI PATATE*  
*Zackenbarsch Filet am Rübstiele und Kartoffelncrème*  
**Fr. 29.90**

*GRIGLIATA MISTA DI CROSTACEI (Gamberoni, scampi, astice)*  
*Grillplatte mit gemischte Meereskrustentiere (Garnelen, Scampi, Hummer)*  
**Fr. 39.90**

*FRITTO MISTO DI PESCE CON PATATINE*  
*Grillplatte mit gemischte Frittierte Meeresfrüchte und Pommes Frites*  
**Fr. 27.90**

*SPIEDONE DI GAMBERI CON TIMBALLO DI RISO E VERDURE FRESCHE*  
*Garnelenspiesse mit frische Marktgemüse und Reis*  
**Fr. 27.90**

*BRANZINO E ORATA ALLA GRIGLIA CON PATATE NATURALI E VERDURE FRESCHE*  
*Seebarsch oder Goldbrasse vom Grill mit Salzkartoffeln und frisches Marktgemüse*  
**Fr. 27.90**

*FILETTO DI SALMONE ALLA GRIGLIA CON PATATE NATURALI E VERDURE FRESCHE*  
*Lachsfilet vom Grill mit Salzkartoffeln und frisches Marktgemüse*  
**Fr. 27.90**

**Vi invitiamo a scegliere dalla barca il nostro pesce fresco,  
a seconda dell'offerta del mercato**  
*Wir laden Sie ein unsere frische Fische aus dem Boot zu wählen,  
nach Marktangebot*



# i vini

## BIANCHI

**VALLOMBROSA** *Tamborini Lamone*

*Bianco di Merlot DOC*

Bottiglia da 75 cl Fr. 41.00 - 1 dl Fr. 6.50

**VERMENTINO LA CALA** *Sella & Mosca*

*Bianco di Sardegna DOC*

Bottiglia da 75 cl Fr. 35.00 - 1 dl Fr. 5.50

**LE QUAIARE** *Bertani Grezzana*

*Lugana DOC, Verona*

Bottiglia da 75 cl Fr. 35.00 - 1 dl Fr. 5.50

## ROSSI

**ERCOLINO** *Rivetto Piemonte*

*Dolcetto d'Alba DOC*

Bottiglia da 75 cl Fr. 38.00 - 1 dl Fr. 6.00

## ROSE'

**TERRE ALTE** *Gialdi Mendrisio*

*Merlot Rosato DOC*

Bottiglia da 75 cl Fr. 38.00 - 1 dl Fr. 6.00