



# *Pesce di Mare*

**LA RASSEGNA**

Rassegna gastronomica dal **19 aprile** al **12 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* <sup>\*(4A)</sup>  
**Fr. 28.90**

*Antipasto dello chef;*  
*FILETTINO DI CARBONARO COTTO A BASSA TEMPERATURA,*  
*CON TIMO POMODORINI SU CREMA DI ASPARAGI, COZZE E VONGOLE*  
*Vorspeise von Chefkoch*  
*Kabeljaufilets an niedriger Temperatur gekocht, mit Kirschtomaten auf Spargelcreme*  
*mit Miesmuscheln und Venusmuscheln.* <sup>\*(4A, 7A, 9A, 14A)</sup>  
**Fr. 27.90**

*MILLEFOGLIE CON SALMONE ALL'ANETO E PANNA ACIDA SU RUCOLA E CHERRY*  
*Dill Lachs-Blätterteigschnitte mit Sauerrahm auf Rauke und Cherrytomaten* <sup>\*(4A, 7A)</sup>  
**Fr. 27.90**

## 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* <sup>\*(1A, 4A, 9A, 14A)</sup>  
**Fr. 22.90**

*STRIGOLI CON FAVE, COZZE E PECORINO*  
*Strigoli Nudeln mit Saubohnen, Miesmuscheln und Pecorino Käse* <sup>\*(1A, 7A, 9A, 14A)</sup>  
**Fr. 17.50**

*BIGOLI AGLI SCAMPI*  
*Bigoli mit Kaiserhummern* <sup>\*(1A, 2A, 3A, 9A)</sup>  
**Fr. 21.90**

*RISOTTO AL PROSECCO, POLPA DI ASTICE E FRUTTI DI MARE IN GUSCIO*  
*Prosecco Risotto mit Hummer und Meerfrüchte* <sup>\*(2A, 7A, 9A, 14A, 12B)</sup>  
**Fr. 24.90 pp (min. 2)**

*\* LISTA ALLERGENI / ALLERGENEN LISTE*

## secondi piatti

*SAUTÉ MISTO DI DELIZIE DI MARE CON CROSTONE DI PANE CASERECCIO*

*Seedelikatessen auf knusperige Brotschnitte \*(1A, 9A, 14A)*

**Fr. 23.90**

*FILETTO DI CERNIA IN GUAZZETTO ORIENTALE CON VERDURE SHANGAI E PERLE DI PATATE*

*Barschfilets in Orientalische Tomatensauce mit Shangaigemüse und Kartoffelkugeln \*(4A, 9A)*

**Fr. 27.90**

*ZUPPETTA DI PESCE ALL'AMALFITANA CON CROSTONE DI PANE CASERECCIO ( senza lische)*

*Amalfitana Fischsuppe (ohne Gräten) auf knusperige Brotschnitte \*(1A, 2A, 4A, 9A, 14S)*

**Fr. 29.80**

*FILETTO DI PESCATRICE IN CAMICIA AFFUMICATA SU CREMA DI PATATE E PORRI*

*Seeteufelfilets mit Geräucherter Speck auf Kartoffeln und Lauch Creme \*(4A, 7A,, 9A, 12B)*

**Fr. 28.50**

*FRITTO MISTO DI PESCE CON PATATINE*

*Grillplatte mit gemischte Frittierte Meeresfrüchte und Pommes Frites \*(1A, 2A, 4A)*

**Fr. 27.90**

*SPIEDONE DI GAMBERI CON TIMBALLO DI RISO E VERDURE FRESCHE*

*Garnelenspiesse mit frische Marktgemüse und Reis \*(2A, 7A, 1B)*

**Fr. 27.90**

*BRANZINO E ORATA ALLA GRIGLIA CON PATATE NATURALI E VERDURE FRESCHE*

*Seebarsch oder Goldbrasse vom Grill mit Salzkartoffeln und frisches Marktgemüse \*(4A, 1B)*

**Fr. 27.90**

*FILETTO DI SALMONE ALLA GRIGLIA CON PATATE NATURALI E VERDURE FRESCHE*

*Lachsfilet vom Grill mit Salzkartoffeln und frisches Marktgemüse \*(4A, 1B)*

**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*

*\* LISTA ALLERGENI / ALLERGENEN LISTE*

# 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