

# *pasta fresca secca & ripiena*



Rassegna gastronomica dal **21 giugno** al **21 luglio**

Ristorante Buffet della Stazione Lugano  
tel. 091 911 34 24  
[www.bufferlugano.ch](http://www.bufferlugano.ch) - [buffetdellastazione@ticino.com](mailto:buffetdellastazione@ticino.com)



# La pasta

<b>Strozzapreti alla messicana</b> <i>*(1a, 3a, 7a, 12b)</i> <i>(con fagioli rossi, pancetta, cipolla rossa e peperoncino fresco)</i>	Fr. 16.50
<b>Strigoli al ragù di salsiccia</b> <i>*(1a, 3a, 9a, 12b)</i>	Fr. 16.50
<b>Spaghetti allo scarpariello e pecorino romano</b> <i>*(1a, 7a)</i>	Fr. 16.50
<b>Fusilli alla caprese</b> <i>(concassé di pomodoro, mozzarella di bufala e basilico fresco)</i> <i>*(1a, 7a)</i>	Fr. 16.50
<b>Maccheroni al cacio e pepe della Valle Maggia</b> <i>*(1a, 7a)</i>	Fr. 16.50
<b>Ravioli ripieni di asparagi al burro e punte di asparagi</b> <i>*(1a, 3a, 7a)</i>	Fr. 17.50
<b>Linguine alle cozze</b> <i>*(1a, 14a)</i>	Fr. 17.50
<b>Penne al ragù genovese</b> <i>*(1a, 7a)</i>	Fr. 18.50
<b>Paccheri di Gragnano al ragù di calamari</b> <i>*(1a, 4a, 9a)</i>	Fr. 19.50
<b>Gnocchi al nero di seppia con rucola e gamberoni</b> <i>*(1a, 2a, 3a)</i>	Fr. 19.50
<b>Crespelle fresche fatte in casa ripiene di delizie del Ticino</b> <i>*(1a, 3a, 7a, 14b)</i> <i>(Formaggio Gottardo, crudo di Piora)</i>	Fr. 19.50
<b>Bigoli agli scampi</b> <i>*(1a, 2a, 3a)</i>	Fr. 21.50

\* LISTA ALLERGENI

# *i vini*

## *bianchi*

### **Crudèll**

*Chardonnay, Riesling & Sylvaner, Pinot Nero, Sauvignon Blanc IGT  
Azienda Vitivinicola Mondò, Sementina*

**Fr. 57.00**

### **Bianco di Custoza**

*Garganega, Trebbiano, Cortese, Malvasia DOC  
Cav. G.B. Bertani S.r.l., Grezzana*

**Fr. 35.00**

bicchiere Fr. 5.50

## *rossi*

### **Biasca Premium**

*Merlot Ticino DOC – Gialdi SA, Giornico*

**Fr. 38.00**

bicchiere Fr. 5.50

### **Scintilla**

*Merlot Ticino DOC – Azienda Vitivinicola Mondò, Sementina*

**Fr. 42.00**

bicchiere Fr. 6.00

### **Arzo**

*Merlot Ticino DOC – Gialdi SA, Mendrisio*

**Fr. 59.00**