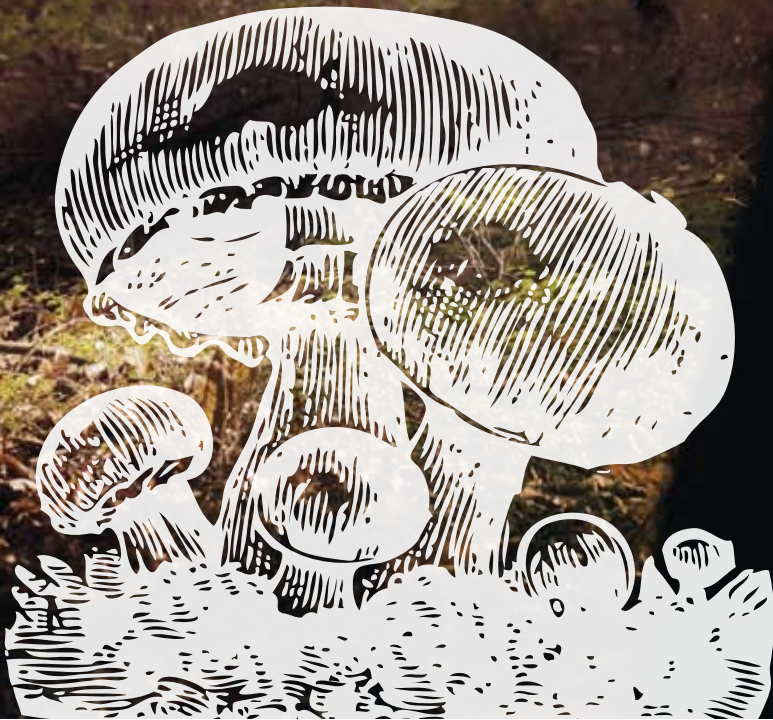


i funghi

“la natura è piena d’infinite ragioni
che non furon mai in isperienza”

Leonardo da Vinci



RASSEGNA GASTRONOMICA DAL 2 AL 22 SETTEMBRE

Ristorante Buffet della Stazione Lugano
tel. 091 911 34 24
www.bufferlugano.ch - bufferdellastazione@ticino.com



Carpaccio di bresaola con funghi porcini e gallinacci freschi condito all'olio d'oliva, limone e pepe nero della Valle Maggia

Bresaola Carpaccio mit frische Steinpilze und Pfefferlingen an Olivenöl, frische Zitronensaft und Valle Maggia Schwarzpfeffer

Fr. 23.00

Ravioli ai funghi porcini

Steinpilze Ravioli

Fr. 23.50

Sfogliatina ai porcini e fonduta di formaggio Gottardo al pepe della Valle Maggia

Blätterteigplätzchen mit Steinpilzefüllung und Gotthardkäse Fondue mit Vallemaggia Pfeffer

Fr. 19.50

Tagliatelle fresche fatte in casa ai funghi porcini e prezzemolo

Frische hausgemachte Bandnudeln mit Steinpilze an Butter und Petersiel

Fr. 22.00

Risotto al porcino con scaglie di Parmigiano Reggiano

Steinpilze Risotto mit Parmesan Scheiben

Fr. 22.00

Crespelle fatte in casa gratinate ripiene di ricotta e funghi porcini

Hausgemachte Crêpes gefüllt mit Ricotta und Steinpilze

Fr. 21.50

Polenta dei terreni alla Maggia e funghi porcini

Polenta "Terreni alla Maggia" mit Steinpilze

Fr. 26.00

Polenta dei terreni alla Maggia con funghi misti

Polenta "Terreni alla Maggia" mit Gemischte Pilzen

Fr. 24.50

Medaglione di vitello bardato con pancetta svizzera, su fonduta di Gottardo, porcini trifolati e perle di polenta dei terreni alla Maggia

Kalbsmedaillons im Speckmantel auf geschmolzener Gotthardkäse, Steinpilze und Polenta "Terreni alla Maggia"

Fr. 42.00

Filetto di branzino e gamberi ai porcini e fonduta di formaggio Gottardo con polenta dei Terreni alla Maggia

Seebarsch Filet und Garnelen mit Steinpilze und Gotthardkäse Fondue, mit Polenta "Terreni alla Maggia"

Fr. 30.00

Porzione di funghi porcini 120 gr

Steinpilze Portion 120 gr.

Fr. 16.00



**SPECIALITÀ
DI
FUNGHI**