



CARPE DIEM

Ein Tessiner Abend in Philosophie, Anekdoten, Flunkereien & kulinarischen Eigenheiten - ein sinnliches Vergnügen im kleinem Kreis.

PICCOLO ANTIPASTO MISTO

*Parmaschinken, Melonen, Parmesanhobel
Seppie (Tintenfisch), Crevetten im Olivenöl, Knobli, Peperoncini
Aubergines und Zucchini vom Grill mit Olivenöl, Kräuter
Getrocknete Tomaten im Olivenöl, Zwiebeln im Rotweinessig
Crostini al basilico*

TORTELLI ALLO CHAMPAGNE

Kleine Portion Teigtaschen an Rahm-Champagnersauce

SORBETTO DI UVA AL PROSECCO

Traubensorbet mit Prosecco

MEDAGLIONI DI VITELLO E MAIALE

*Kalbsfilet- & Schweinsfiletmédallions an Kerbelpesto & Cognacjus
Parmesanrisotto mit Saisongemüse*

FORMAGGIO TICINESE DELLA ALPE PIORA

Original Tessiner Bergkäse, Alpe Piora Airolo

PICCOLO SOGNO DI DOLCI TICINESI

Tessiner Naschereien

*

*Zu den Speisen servieren wir Ihnen 3-4 Tessiner Weine aus unserem handverlesenen Weinkeller mit über 45 Spitzengewächsen und Mineralwasser.
Pauschal-Preis aller obiger Leistungen (ohne Kaffee, Spirituosen) p.P.*

CHF 155.00

Budgetanpassungen möglich durch Anzahl Gänge und Weine

Fam. Frapolli & Mitarbeitende

Hotel Sommerau-Ticino, 8953 Dietikon

Tel. 044 745 41 41 Fax. 044 745 44 88

info@sommerau-ticino.ch www.sommerau-ticino.ch