

*Carta Ristorante
per la notte di
San Silvestra*



Antipasti

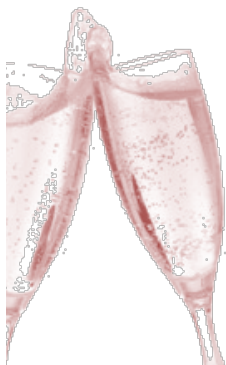
Pesce

- Salmone affumicato "Scozia" e salmone marinato agli agrumi
toasts-salsa al rafano-fiori del capperone e cipolle di Tropea fr. 21.00*
- Crudo di gambero rosso di Sicilia su salsa alla fragola e carpaccino di ricciola..... fr. 24.00*
- Tartarino di tonno ai carciofi con insalatina di songino fr. 22.00*
- Insalata tiepida di polpo su crema di ceci all'olio EVO fr. 19.00*



Carne

- Paté de foie gras con composta di cipolla - pane brioche e chutney ai peperoni fr. 24.00*
- Tartarino di manzo su crema di bufala con petali di tartufo invernale..... fr. 24.00*
- Carpaccino di carne secca dei Grigioni con funghi porcini sott'olio fr. 23.00*
- Nuvola di finocchiona e di lardo di Colonnata fr. 16.00*



Primi piatti

Pesce

Lasagnetta espressa all'astice..... fr. 33.00

Tagliolini ai crostacei..... fr. 38.00

Scialatielli allo scoglio..... fr. 31.00

Risotto agli agrumi con crudo di gambero rosso di Sicilia e capasanta scottata..... fr. 41.00

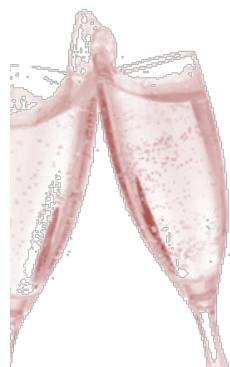


Carne

Tagliolini di castagne con ragout di capriolo e spugnole fr. 27.00

Tortelloni di zucca e salamella su fondutina al "Bitto storico" fr. 27.00

Risotto allo zafferano con la scaloppa di fegato d'oca spadellato..... fr. 31.00



Secondi piatti

Pesce

Gamberi e scampi al cocco, su salsa al curry con riso venere fr. 54.00

*Involtini di sogliola e salmone scozzese su crema allo zafferano
con perle di verdure di stagione..... fr. 46.00*

Fritto misto di mare "ricco" con patate fiammifero..... fr. 31.00

Grigliata mista di crostacei:

*Gamberi selvatici-coda d'aragostella-1/2 astice-scampi-gamberetti-granchio fr. 62.00
con verdure grigliate*



Carne

*Porchetta "beneaugurante" con patate novelle al rosmarino
e punte d'asparago gratinate..... fr. 32.00*

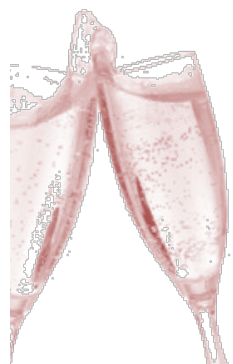
Filetto di manzo alla Rossini

- purea di patate viola, broccoli in tempura e bastoncini di carote fr. 58.00

Cordon bleu di vitello con spinaci al burro e patate fiammifero fr. 39.00

Medaglioni di capriolo su salsa alle spugnole

con patate nocciola, cavoletti di Bruxelles e castagne glassate..... fr. 54.00



Desserts

<i>Semifreddo al torroncino glassato all'amaretto.....</i>	<i>fr. 12.00</i>
<i>Tiramisù classico</i>	<i>fr. 8.00</i>
<i>Tortino cuore caldo al cioccolato e gelato al fiordilatte.....</i>	<i>fr. 12.00</i>
<i>Strudel di mele con salsa alla vaniglia.....</i>	<i>fr. 8.00</i>
<i>Sottobosco.....</i>	<i>fr. 12.00</i>
<i>Carpaccio di ananas con cestino al miele e sorbetto al pompelmo rosa.....</i>	<i>fr. 12.00</i>
<i>Sorbetti vari</i> <i>(pera con Williamine, uva con grappa, limone con limoncello o Vodka).....</i>	<i>fr. 10.00</i>

Trattoria Galleria

Via Giosuè Carducci 4
- CH-6900 Lugano -

tel. +41 91 922 24 15
www.trattoriagalleria.ch

