

*Proposte
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. 26.00*
- Tartarino di tonno ai carciofi con insalatina di carciofi.....fr. 24.00*
- 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 all'Armagnac.....fr. 22.00*
- Carpaccino di filetto di manzo con petali di tartufo bianco.....fr. 28.00*
- Carne secca dei Grigioni su insalatina di carciofi condita all'olio EVOfr. 22.00*



Primi piatti

Pesce

- Ravioloni all'astice su guazzetto ai frutti di mare.....fr. 31.00*
- Tagliolini ai crostacei.....fr. 38.00*
- Scialatielli allo scogliofr. 31.00*
- Risotto agli agrumi con crudo di gamberi rossi e di ricciolafr. 41.00*



Carne

- Tagliolini tutto tuorlo con petali di tartufo bianco.....fr. 36.00*
- Crespelle ripiene di bresaola e formaggio Bitto gratinate con salsa alle spugnole.....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

*Calamaro grigliato con verdure in doppia cottura
e patate tiepide prezzemolate.....fr. 36.00*

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*

*Millefoglie di filetto di manzo ai funghi porcini con petali di tartufo bianco
su rösti di patate e friarielli.....fr. 58.00*

Cordon bleu di vitello con spinaci al burro e patate fiammifero.....fr. 41.00

*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>Torta al cioccolato e nocciole con 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>

Ristorante Trattoria Galleria

Via Giosuè Carducci 4
- CH-6900 Lugano -

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




GALLERIA