

Insalate croccanti e antipasti leggeri

| | |
|---|------|
| Insalata mista di stagione con agrumi e pinoli Bunte Blattsalate mit Zitrusfrüchten und Pinienkernen | 14.- |
| Insalata estiva con cous cous, mango e gamberoni giganti grigliati Frühlingsalat mit Cous Cous, Mango und grillierten Riesenkrevetten | 26.- |
| Insalata croccante di verdure con formaggio di capra e pasta alle olive Knackiger Gemüsesalat mit Ziegenkäse und Oliven Tapenade | 19.- |
| Pomodoro e mozzarella di bufala con rucola e sorbetto al basilico Tomate Büffel Mozzarella mit Rucola und Basilikum Sorbet | 21.- |
| Carpaccio di filetto di vitello con rucola e tartufo estivo Carpaccio vom Kalbsfilet mit Rucola und Sommertrüffel | 32.- |
| Tonno Yellofin marinato con avocado e menta Marinierter Yellofin Thunfisch mit Avocado und Minze | 26.- |
| Gazpacho dell'Andalusia con crostini diversi Andalusische Gazpacho mit verschiedenen Crostinis | 16.- |

Panini farciti

| | |
|--|------|
| Prosciutto crudo, formaggio fresco alle erbe e pomodori secchi Rohschinken, Kräuter Frischkäse und getrocknete Tomaten | 18.- |
| Verdure miste grigliate, pasta alle olive e rucola Grilliertes Gemüse, Oliven Tapenade und Rucola | 15.- |
| Salmone affumicato, avocado e crema alle erbe Räucherlachs, Avocado und Kräuter Creme | 18.- |

„Flammkuchen“

| | |
|---|------|
| Classico: panna acida, pancetta e cipolle Classic: Sauerrahm, Speck und Zwiebeln | 14.- |
| Tartufo: panna acida, tartufo estivo e rucola Trüffel: Sauerrahm, Sommertrüffel und Rucola | 18.- |
| Mediterranea: pomodori, mozzarella di bufala e olive Mediterran: Tomate, Büffel Mozzarella und Oliven | 14.- |

Pasta fatta in casa

Scelta tra fusilli, orecchiette e spaghetti

| | |
|---|------|
| Salsa al pomodoro, parmigiano e basilico Tomaten Sauce, Parmesan und Basilikum | 21.- |
| Salsa ai frutti di mare e zafferano Meeresfrüchte und Safran Sauce | 28.- |
| Verdure mediterranee, rucola e olive Mediterranes Gemüse, Rucola und Oliven | 23.- |
| Funghi porcini freschi, pancetta e panna alle erbe Frische Steinpilze, Speck und Kräuter Rahm | 28.- |

Le nostre specialità dalla griglia a carbone

| | |
|---|------|
| Filetto di manzo australiano Tournedos vom australischen Rinderfilet | 52.- |
| Costolette di agnello irlandese Koteletts vom irischen Weidelamm | 46.- |
| Carré di vitello svizzero Kalbsrücken vom schweizer Kalb | 46.- |
| Petto di pollo svizzero marinato Marinierte schweizer Maispouardenbrust | 38.- |
| Gamberoni giganti Black Tiger Black Tiger Riesenkrevetten | 44.- |
| Branzino intero del Mediterraneo Ganzer Mediterran Wolfsbarsch | 45.- |
| Rana pescatrice intera dell'Atlantico Ganzer Atlantik Seeteufel | 48.- |
| Sogliola intera dell'Atlantico Ganze Atlantik Seezunge | 54.- |

Contorni a scelta

| |
|---|
| Risotto alle erbe Kräuter Risotto |
| Patate al forno con burro alle erbe Ofenkartoffel mit Kräuter Dip |
| Insalata mista Bunter Blattsalat |

Dessert

**Panna cotta profumata al caffè
con ciliegie glassate e gelato al cioccolato bianco** 16.-

Kaffee Panna Cotta mit glasierten Kirschen
und weissem Schokoladen Eis

**Crème brulée al rosmarino
con albicocche e sorbetto alla panna acida** 16.-

Rosmarin Crème brulée mit Aprikosen und Sauerrahm Sorbet

**Tortino di cioccolato Valrhona con fragole
e sorbetto allo jogurt e limetta** 16.-

Tarte von Valrhona Schokolade mit Erdbeeren
und Joghurt Limetten Sorbet

Gelati

„Black forest“

Gelato alla crema, cioccolato e ciliegie 12.-

Crema Softeis, Schokolade und Kirschen

„Wild berry“

Gelato alla vaniglia, frutti di bosco e menta 12.-

Vanille Softeis, Waldbeeren und Minze

„Exotic“

Gelato al cocco, frutto della passione e limetta 12.-

Kokos Softeis, Passionsfrucht und Limette

„Bellini“

Gelato alla vaniglia, pesche e Prosecco 12.-

Vanille Softeis, Pfirsiche und Prosecco

Selezione di formaggi

**I migliori formaggi ticinesi e italiani
con chutney diverse e pane alla frutta** 18.-

Die besten Käse aus dem Tessin und Italien
mit verschiedenen Chutneys und Fruchtbrot

Food Line Giardino

**Scoprite i nostri prodotti Food Line Giardino. Lo Chef di cucina dell'Hotel Giardino Rolf Fliegau
è lieto di proporvi varie zuppe, tapenades, oli profumati, marmellate e molti altri prodotti.**

**Informatevi sulla nostra vasta offerta: saremmo lieti di presentarvi il listino aggiornato della Food
Line Giardino!**

Entdecken Sie unsere Produkte der Giardino Food Line. Der Küchenchef des Hotel Giardino Rolf Fliegau freut sich, verschiedene Suppen, Tapenaden, parfümierte Öle, Marmeladen und viele andere Produkte anzubieten.

Fragen Sie nach unserem umfangreiche Angebot: gerne werden wir Ihnen die Giardino Food Line Liste vorstellen!