

lungomare

R I S T O R A N T E

MENU

VORSPEISEN

CHF
kl. Port.

CHF
Port.

ANTIPASTI

Insalata verde Grüner Salat <i>Green salade</i>	9.00
Insalata mista Gemischter Salat <i>Mixed salade</i>	10.00
Insalata caprese Pomodorini, mozzarella di bufala e basilico Cherrytomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum <i>Cherry tomatoes with buffalo mozzarella and basil</i>	14.50
Insalata Lungomare Insalata tiepida di mare con polipo, seppie, gamberi e cozze Lauwarmer Salat mit Tintenfisch, Kalamaren, Garnelen und Miesmuscheln <i>Lukewarm seafood salad with octopus, sepia, shrimps and mussels</i>	18.00
Bruschetta mista con pomodori, pate di melanzane e pesto alla genovese Bruschette mit Tomaten, Auberginenpaste und Basilikumpesto <i>Bruschette with tomatoes, aubergine creme and basil pesto</i>	13.50
Vitello Tonnato Sous vide gegartes Kalbfleisch mti Thon-Mayonnaise und grüner Salat <i>Sous vide cooked veal with tuna - mayonnaise and green salade</i>	24.50
Tartar di manzo con cipille confit e funghi agrodolci Rindstatar mti Zwiebelkonfit und süss-sauren Pilzen <i>Beef tartar with onion confit and sweet-sour mushrooms</i>	18.50
Carpaccio di polpo con vinaigrette di limone e prezzemolo Oktopus-Carpaccio mit Zitronen-Petersiliendressing <i>Octopus carpaccio with lemon-parsley dressing</i>	11.50

CLASSICO

<p>Tagliatelle con straccetti di filetto di manzo, pomodorini e rucola Tagliatelle mit Rindsfiletstreifen, Cherrytomaten und Rucola <i>Tagliatelle with beef filet stripes, cherry tomatoes and rocket salad</i></p>	27.50
<p>Ravioli fiorentina ripieni di ricotta e spinaci con burro, salvia e parmigiano Ravioli «Fiorentina» mit Spinat- und Ricotta-Füllung an Salzeibutter und Parmesan <i>Ravioli «Fiorentina» filled with spinach and ricotta in sage butter and parmesan cheese</i></p>	27.50
<p>Zuppa di cozze Muschelsuppe <i>Soup of mussels</i></p>	25.00
<p>Filetto di manzo con salsa al porto, confit di cipolle rosse, risotto e verdura Rindsfilet mit Portweinsauce, Confit von roter Zwiebel, Risotto und Saisongemüse <i>Fillet of beef with portvine sauce, red onion confit, risotto and vegetables</i></p>	49.00
<p>Carré d'agnello con crosta di mele e noci, salsa al rosmarino e purea di sedano Lammrücken mit Honig-Nusskruste, Rosmarinsauce und Selleriepüree <i>Lamb carré with honey-nut-crumble, rosmari sauce and mashed celery</i></p>	44.00

SECONDI DI PESCE

PESCI INTERI / GANZE FISCHE

Branzino / Wolfsbarsch / Sea Bass

2 Persone / Personen / persons (750-800 g)

1 Persona / Person (400-450 g)

p.p. 49.00

45.00

Orata / Goldbrasse / Sea Bream

2 Persone / Personen / persons (750-800 g)

1 Persona / Person (400-450 g)

p.p. 49.00

45.00

PREPARAZIONI / ZUBEREITUNGEN

Pesce al forno con burro, olio di olive, erbe, riso e verdure

Fisch mit Butter, Olivenöl und Kräutern im Ofen gegart, dazu Pilawreis und Gemüse

Baked fish with butter, olive oil, herbs, rice and vegetables

Pesce con burro, bouquet di agrumi, riso e verdure

Fisch mit Butter, Zitrusfrüchten, Reis und Saisongemüse

Fish with butter, citrus fruits, rice and vegetables

Pesce in crosta di sale aromatizzato alle erbe con riso e verdure

Fisch in der Salzkruste mit Kräutern und Reis und saisonalem Gemüse

Fish baked in a salt crust with herbs and served with rice and seasonal vegetables

PINSA

Die Pinsa stammt aus einem altrömischen Rezept. Der Teig besteht aus fünf verschiedenen Mehlen und wird auf der Basis eines Sauerteigs zubereitet. Man sagt, dass sie leichter verdaulich sei als die Pizza. Die Pinsa ist knuspriger und weist auch einen tieferen Gehalt an Kohlenhydraten auf. Probieren Sie, Sie werden positiv überrascht sein.

CLASSICO	17.50
Pomodoro, mozzarella e basilico Tomaten, Mozzarella und Basilikum <i>Tomatoes, mozzarella and basil</i>	
IL NAPOLITANO	18.50
Pomodoro, mozzarella e funghi Tomaten, Mozzarella und Champignons <i>Tomatoes, mozzarella and champignons</i>	
DIAVOLO	22.50
Pomodoro, mozzarella e salame piccante Tomaten, Mozzarella und scharfe Salami <i>Tomatoes, mozzarella and spicy salami</i>	
SIGNORINA	18.50
Pomodoro, mozzarella e verdura Tomaten, Mozzarella und Gemüse <i>Tomatoes, mozzarella and vegetables</i>	
IL PASTORE	27.00
Panna acida, salmone affumicato e erbe Sauerrahm, geräucherter Lachs und Kräuter <i>Sour cream, smoked salmon and herbs</i>	
LUNGOMARE	28.00
Pomodoro, mozzarella, frutti di mare e olive Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte und Oliven <i>Tomatoes, mozzarella, seafood and olives</i>	
DON SIMONI	27.50
Pomodoro, mozzarella, spinaci e gamberi Tomaten, Mozzarella, Spinat und Krevetten <i>Tomatoes, mozzarella, spinach and tiger prawns</i>	
BELLA DONNA	28.50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, olio la tartufo e bufala Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Rucola, Trüffelöl und Büffelmozzarella <i>Tomatoes, mozzarella, raw ham, rocket salad, truffle oil and buffalo mozzarella</i>	
ESTEPHANIA	27.50
Pomodoro, mozzarella, basilico, pomodorini, bufala e prosciutto Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Cherrytomaten, Büffelmozzarella und Schinken <i>Tomatoes, mozzarella, basil, cherry tomatoes, buffalo mozzarella and ham</i>	
CELLINI	28.50
Panna acida, speck e porro Sauerrahm, Speck und Lauch <i>Sour cream, bacon and leek</i>	

Lieber Gast

Wenn Sie eine Pizza zu zweit konsumieren, berechnen wir Ihnen für unsere zusätzliche Dienstleistung CHF 3.00.