

# LATINO

Restaurant & Bar

## Insalate e Antipasti

Kopfsalat	10.80
Bunt gemischter Salat	12.80
Rucolasalat mit Parmesan <sup>a</sup>	13.80
Gebratene Riesencrevetten auf Grillgemüse <sup>b</sup>	18.80 / 28.80
Spinatsalat mit warmen Steinpilzen	18.80 / 28.80
Quinoasalat mit Birnen, Nüssen, Granatapfel und Feta	14.80 / 24.80
Mozzarella di Bufala con pomodori <sup>a</sup>	15.80 / 25.80
Avocado - Crevetten Salat <sup>b</sup>	16.80 / 26.80
Grosser Herbstsalat aus der Schüssel (Blattsalate mit Pilzen, Speck, Brotcroûtons, Pecorino & Oliven) <sup>A, G-2, 3, 5, 7</sup> ab 2 Personen	p.P. 15.80
Zuppa di zucca (Kürbissuppe)	10.80
Frische Feigen mit Prosciutto crudo San Daniele und Mozzarella di Bufala <sup>a</sup>	18.80 / 31.00
Rindscarpaccio mit Parmesan <sup>a</sup>	19.80 / 32.00
Rindscarpaccio mit Rucola und Parmesan <sup>a</sup>	20.80 / 33.00
Rindscarpaccio mit warmen Steinpilzen	22.80 / 35.00
Carpaccio di polpo <sup>n</sup>	18.80 / 31.00
Bresadla mit Parmesan und Rucola <sup>a-2</sup>	17.80 / 30.00

Unser Rind- und Kalbfleisch stammt aus Agrinatura zertifizierten Betrieben

# LATINO

Restaurant & Bar

## Pasta fatta in casa

Teig und Füllung für unsere Pasta werden täglich frisch zubereitet

Fettuccine della casa (mit Morcheln, Rohschinken, Tomaten-Mascarpone Sauce) <small>A.C.G</small>	33.00
Tortelloni di ricotta e spinaci al burro e salvia <small>A.C.G</small>	29.00
Gnocchi pasticcio (an Tomaten-Mascarpone Sauce) <small>A.C.G</small>	26.00
Kalbfleischravioli <small>A.C</small>	32.00
Ravioli mit Steinpilzen <small>A.C</small>	32.00

als Vorspeise minus Sfr. 5.00

## Spaghetti - Penne - Risotto

Spaghetti pomodoro	22.00
Spaghetti bolognese <small>A</small>	25.00
Spaghetti con gamberi, peperoncini e aglio <small>A.B</small>	33.00
Spaghetti alle vongole veraci <small>A.11</small>	33.00
Linguine mare e monti (Gamberoni und Steinpilze) <small>A.B</small>	33.00
Penne all'arrabbiata <small>A</small>	23.00
Penne con rucola, olive, pomodori e parmigiano <small>A.G-7</small>	24.00
Kürbisrisotto <small>G</small>	28.00

als Vorspeise minus Sfr. 5.00

Spaghetti und Penne sind auch glutenfrei erhältlich

# LATINO

Restaurant & Bar

## Carne e Pollo

Unser Rind- und Kalbfleisch stammt von Agrinatura zertifizierten Betrieben

Kalbskotelett (300g) mit Salbei	48.00
Kalbspillard vom Grill	39.00
Rindsfilet (230g) im Pfännli mit Knobli und Kräutern	51.00
Tagliata di manzo con rucola (geschnittenes Rindsentrecôte)	43.00
Scaloppine di vitello al limone <small>a</small>	41.00
Kalbsfiletmedaillons an Morchel-Rahmsauce mit Fettuccine	48.00
Lammkotelettes mit frischen Kräutern vom Grill	36.00
Maispoulardenbrust mit Grillgemüse	31.00
Schweizer Mistchratzerli aus dem Ofen (dauert ca. 30 min.)	32.00

## Pesce

Ganze gebratene Seeszunge an Zitronensauce <small>d.g</small>	49.00
Wolfsbarschfilet mit Rosmarin, Blattspinat & Bratkartoffeln <small>d</small>	46.00
Gamberoni (Wildfang) in Tegamino <small>b</small>	42.00
Zanderfilet an Zitronensauce <small>d.g</small>	36.00

## Contorni

Bratkartoffeln mit Thymian	6.50
Pistazienreis, Safranrisotto <small>a</small>	6.50
Hausgemachte Fettuccine <small>a.g</small>	7.00
Gemischtes Gemüse, Blattspinat	7.00

## Dessert

## Kl. Portion

Mousse au Chocolat c. a. - 6	10.80	13.80
Schoggichueche mit Doppelrahm c. a. L	8.80	11.80
Tiramisù c. a. - 6	11.80	14.80
Mascarponecrème mit Beeren c. a.	11.80	14.80
Eiskaffee a. L - 6	7.80	9.80
Caramelköpfler a		12.80
Affogato al caffè a - 6		7.80
Panna Cotta an Himbeersauce a		12.80
Frische Ananas		10.80
Cassata a		9.80
Sauerrahmglace mit Heidelbeersauce a		11.80
Feigengratin mit Vanilleglace c. a.		13.80

## Sorbetti

Zitrone, Grapefruit, Mango, Himbeer, Aprikose, Blutorange	pro Kugel	4.50
Blutorangensorbet mit Prosecco		12.80
Zitronensorbet mit Vodka		13.80

## Gelati

3 Dai - Dai, italienische Glacewürfel (Panna, Caffè, Cioccolato) dazu ein Kaffee oder Espresso a - 6		9.00
Dai - Dai pro Stück		2.50
Stracciatella, Schoggi, Vanille, Sauerrahm, Mokka, Erdbeer a. L - 6	pro Kugel	4.50
	Rahm	1.50

## Dessertwein

Passito Arneis,	
Bric du Liun DOC 10 cl	9.80

