

# LATINO

Restaurant & Bar

## Insalate e Antipasti

Kopfsalat	10.80
Artischockensalat mit Sellerie und Parmesan <sup>a,I</sup>	15.80
Bunt gemischter Salat	12.80
Rucolasalat mit Parmesan <sup>a</sup>	13.80
Gebratene Riesencrevetten auf Grillgemüse <sup>B</sup>	18.80 / 28.80
Quinoasalat mit Avocado und Tomaten	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 Sommersalat aus der Schüssel  
(Blattsalate mit Zucchini, Tomaten, Gurken,  
Oliven & Mozzarelline) <sup>a-7</sup>

ab 2 Personen

p.P. 15.80

Gazpacho

10.80

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

Carpaccio di polpo <sup>n</sup>

18.80 / 31.00

Vitello tonnato <sup>c,D-2,3,5</sup>

22.80 / 33.80

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 Artischocken <small>A.C</small>	29.00

als Vorspeise minus Sfr. 5.00

## Spaghetti - Penne - Risotto

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
Penne all'arrabbiata <small>A</small>	23.00
Penne con rucola, olive, pomodori e parmigiano <small>A.G-7</small>	24.00
Risotto mit Artischocken <small>G</small>	31.00

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
Kalbspaillard 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 <sup>a</sup>	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 Seezunge an Zitronensauce <sup>D.G</sup>	49.00
Wolfsbarschfilet mit Rosmarin, Blattspinat & Bratkartoffeln <sup>D</sup>	46.00
Gamberoni (Wildfang) in Tegamino <sup>B</sup>	42.00
Zanderfilet an Zitronensauce <sup>D.G</sup>	36.00

## Contorni

Bratkartoffeln mit Thymian	6.50
Pistazienreis, Safranrisotto <sup>G</sup>	6.50
Hausgemachte Fettuccine <sup>A.G</sup>	7.00
Gemischtes Gemüse, Blattspinat	7.00

## Dessert

kl. Portion

Mousse au Chocolat c.G-6	10.80	13.80
Schoggichueche mit Doppelrahm c.G.L	8.80	11.80
Tiramisù c.G-6	11.80	14.80
Mascarponecrème mit Beeren c.G	11.80	14.80
Eiskaffee a.L-6	7.80	9.80
Caramelköpflì a		12.80
Erdbeeren mit Rahm 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

## 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 Rahm	4.50 1.50

## Dessertwein

Passito Arneis,	
Bric du Liun DOC 10 cl	9.80

