



FESTA NAZIONALE
NATIONAL DAY

RISTORANTE RADICI GOURMET

MENU



ROSA DI ZUCCHINA CON ROBIOLINO TICINESE E PEPE DELLA VALLEMAGGIA
ZUCCHINI BLOSSOM WITH TICINO ROBIOLINO CHEESE AND MAGGIA VALLEY PEPPER

TARTE TATIN AL POMODORO CARAMELLATO E SBRINZ
TOMATO TARTE TATIN WITH CARAMELIZED TOMATO AND SBRINZ CHEESE

TAGLIOLINO ALLE ORTICHE MANTECATO AL BURRO ACIDO AL LIMONE
E TARTARE DI SCAMPO CON LA SUA BISQUE
*NETTLE TAGLIOLINI, CREAMED WITH LEMON-INFUSED ACIDIC BUTTER
AND SCAMPI TARTARE WITH ITS BISQUE*

CARRÈ DI VITELLO AL FIENO CON IL SUO FONDO, FUNGHI CHANTARELLE
E BROCCOLETTI SELVATICI ARROSTITI
*HAY-ROASTED VEAL RACK WITH JUS, CHANTERELLE MUSHROOMS
AND ROASTED WILD BROCCOLI*

IN ALTERNATIVA OR

SAN PIETRO IN DOPPIA COTTURA, RISTRETTO DI MARE
CON PICCOLE ZUCCHINE E I SUOI FIORI
*JOHN DORY, DOUBLE-COOKED, WITH SEAFOOD REDUCTION,
BABY ZUCCHINIS AND THEIR FLOWERS*

LA MELA DI GUGLIELMO TELL
WILLIAM TELL'S APPLE

CHF 120 P.P.
BEVANDE ESCLUSE
BEVERAGES NOT INCLUDED

MENÙ À LA CARTE BAMBINI
À LA CARTE KIDS MENU

PROPOSTA VEGETARIANA *VEGETARIAN OPTION*

ROSA DI ZUCCHINA CON ROBIOLINO TICINESE E PEPE DELLA VALLEMAGGIA
ZUCCHINI BLOSSOM WITH TICINO ROBIOLINO CHEESE AND MAGGIA VALLEY PEPPER

TARTE TATIN AL POMODORO CARAMELLATO E SBRINZ
TOMATO TARTE TATIN WITH CARAMELIZED TOMATO AND SBRINZ CHEESE

TAGLIOLINO ALLE ORTICHE MANTECATO AL BURRO ACIDO AL LIMONE
NETTLE TAGLIOLINI, CREAMED WITH LEMON-INFUSED ACIDIC BUTTER

MELANZANA ARROSTO CON COULIS DI POMODORO DOLCE
SALSA ALLA STRACCIATELLA E OLIO VERDE AL BASILICO
*ROASTED EGGPLANT WITH SWEET TOMATO COULIS, STRACCIATELLA SAUCE
AND GREEN BASIL OIL*

LA MELA DI GUGLIELMO TELL
WILLIAM TELL'S APPLE

CHF 110 P.P.
BEVANDE ESCLUSE
BEVERAGES NOT INCLUDED

MENÙ À LA CARTE BAMBINI
À LA CARTE KIDS MENU