



FESTA NAZIONALE  
*NATIONAL DAY*

RISTORANTE RADICI GOURMET

MENU



TARTELETTA CON CAVIALE DI MELANZANA AROMATIZZATO ALLA MENTA E POMODORO  
CHERRY CONFIT

*TARTELETTE MIT AUBERGINENKAVIAR AN MINZE UND KIRSCHTOMATEN-CONFIT*

\*\*\*

MILLEFOGLIE DI ZUCCHINA E ROBIOLINO TICINESE CON VARIAZIONE DI CIPOLLE ROSSE  
*MILLEFEUILLE VON ZUCCHINI UND TESSINER ROBIOLINO MIT VARIATION VON ROTEN ZWIEBELN*

\*\*\*

TONNARELLO DELLA CASA CON SPUMA CACIO E PEPE DELLA VALLEMAGGIA, TARTARE DI  
GAMBERO ROSSO E POLVERE DI LIME

*HAUSGEMACHTE TONNARELLO MIT CACIO-E-PEPE-SCHAUM UND MAGGIATAL-PFEFFER, TATAR  
VON DER ROTEN GARNELE UND LIMETTENPULVER*

\*\*\*

LOMBATA DI VITELLO IN CROSTA DI MIDOLLO, PATATE SOFFIATE E BABY VERDURE ARROSTITE  
*KALBSRÜCKEN IN MARKKRUSTE, GEBLÄHTE KARTOFFELN UND GERÖSTETES BABYGEMÜSE*  
IN ALTERNATIVA ODER

ROMBO CON GUAZZETTO LEGGERO DI COZZE E PEPERONI ROSSI ARROSTITI  
*STEINBUTT MIT LEICHTEM MIESMUSCHEL-SUD UND GERÖSTETER ROTER PAPRIKA*

\*\*\*

LA MELA DI GUGLIELMO TELL  
*DER APFEL VON WILHELM TELL*

CHF 115 P.P.  
BEVANDE ESCLUSE  
*GETRÄNKE NICHT INBEGRIFFEN*

## **PROPOSTA VEGETARIANA *VEGETARISCHE VARIANTE***

TARTELETTA CON CAVIALE DI MELANZANA AROMATIZZATO ALLA MENTA E POMODORO  
CHERRY CONFIT

*TARTELETTE MIT AUBERGINENKAVIAR AN MINZE UND KIRSCHTOMATEN-CONFIT*

\*\*\*

MILLEFOGLIE DI ZUCCHINA E ROBIOLINO TICINESE CON VARIAZIONE DI CIPOLLE ROSSE  
*MILLEFEUILLE VON ZUCCHINI UND TESSINER ROBIOLINO MIT VARIATION VON ROTEN ZWIEBELN*

\*\*\*

TONNARELLO DELLA CASA CON SPUMA CACIO E PEPE DELLA VALLEMAGGIA, POLVERE DI LIME  
*HAUSGEMACHTE TONNARELLO MIT CACIO-E-PEPE-SCHAUM UND MAGGIATAL-PFEFFER,  
LIMETTENPULVER*

\*\*\*

MELANZANA ARROSTO CON COULIS DI POMODORO DOLCE, SALSA ALLA STRACCIATELLA E  
OLIO VERDE AL BASILICO

*GERÖSTETE AUBERGINE MIT SÜSSEM TOMATENCOULIS, STRACCIATELLA-SAUCE UND GRÜNEM  
BASILIKUMÖL*

\*\*\*

LA MELA DI GUGLIELMO TELL  
*DER APFEL VON WILHELM TELL*

CHF 105 P.P.  
BEVANDE ESCLUSE  
*GETRÄNKE NICHT INBEGRIFFEN*