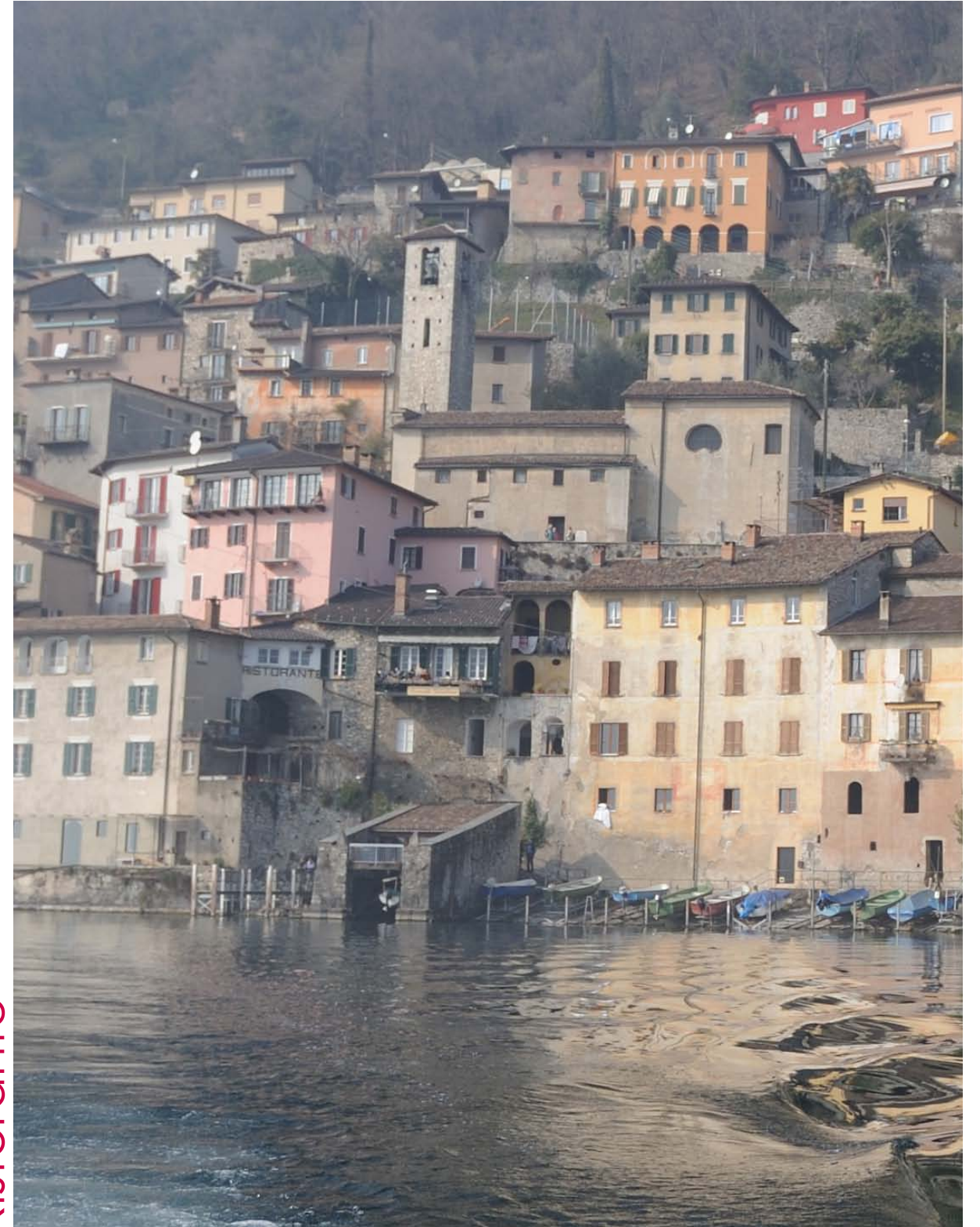


Locanda Gandriese



info@locanda.com



Ristorante

SPECIALITÀ DELLA CASA

POLENTA NOSTRANA o TAGLIATELLE CON:

MAIS ODER NUDELN MIT: CORN OR NOODLES WITH:

CAPRETTO E VERDURE , GITZI	35.—
CONIGLIO , KANINCHEN, RABBIT	28.—
MANZO BRASATO , RINDSBRATEN, BEEF	30.—
OSSO BUCO DI VITELLO , 250 GR. KALBSHACHSE, BRAISED VEAL SHANK	30.—
FUNGHI , STEINPILZEN, MUSHROOMS	32.—
SALSICCIA , TESSINER WURST, SAUSSIGE	22.—
CIPOLLE E FORMAGGIO (CONCIA) , ZWIEBEL UND KÄSE, ONIONS AND CHEESE	19.—
GORGONZOLA	19.—
UOVA , SPIEGELEIER, WITH SUNNY-SIDE-UP EGGS	19.—

SPECIALITÀ DEL MESE

ANTIPASTI

FORMAGGINI OLIO E PEPE

KÄSE MIT OEL UND PFEFFER/FRESH SOFT CHEESE FROM TICINO ALPS

INSALATA MISTA GEMISCHTER SALATTELLER

MINISTRONE GEMÜSESUPPE/THICK VEGETABLE SOUP

INSALATA MISTA LOCANDA GEMISCHTER SALATTELLER

INSALATA DI TONNO TUNA SALAD

PIATTO DI FORMAGGI MISTI GEMISCHTE KÄSE

AFFETTATO MISTO GEMISCHTER AUFSCHNITT/SELECTION OF COLD CUTS

CARNE SECCA DEI GRIGIONI RUCOLA E PARMIGIANO

BÜNDNERFLEISCH, RUCOLA E PARMIGIANO/AIR-DRIED-BEEF FROM THE GRISONS, RUCOLA E PARMIGIANO

MOZZARELLA DI BUFALA E POMODORO

PRIMI PIATTI

SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO

SPAGHETTI MIT KNOBLAUCH, OEL UND SCHARFEN PAPRIKA / SPAGHETTI WITH GARLIC AND HOT CHILI

TAGLIATELLE AL POMODORO

NUDELN MIT TOMATENSAUCE, NOODLES WITH TOMATO SAUCE

LASAGNE AL FORNO

TEIGWAREN MIT FLEISCHFÜLLUNG ÜBERBACKEN/BACKED NOODLES WITH MINCED MEAT

RAVIOLI AI FUNGHI PORCINI

STEINPILZEN-RAVIOLI

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI

RISOTTO MIT STEINPILZE

ASPARAGI BURRO E PARMIGIANO/UOVA, SPARGEL MIT BUTTER UND PARMIGIANO/SPIEGELEIER

SECONDI PIATTI

SCALOPPINA AI CARCIOFI PATATE E VERDURE

KALBSSCHNITZE MIT ARTISCHOCKEN, GEMÜSE UND KARTOFFELN, SCALLOP OF VEAL WITH ARTICHOKES, VEGETABLES

SCALOPPINA AI FUNGHI PORCINI PATATE E VERDURE

KALBSSCHNITZE MIT STEINPILZE GEMÜSE UND KARTOFFELN, SCALLOP OF VEAL WITH MUSHROOMS, VEGETABLES

FILETTO DI MANZO CON FUNGHI PORCINI FRESCHI PATATE E VERDURE

RINDSFILET MIT FRISCHEN STEINPILZEN UND KARTOFFELN

FILLET OF BEEF WITH FRESH MUSHROOMS AND POTATOS

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA PATATE E VERDURE

RINDSFILET GEMÜSE UND KARTOFFELN, FILLET OF BEEF VEGETABLES AND POTATOS

FILETTI DI PESCE PERSICO BURRO E SALVIA, LEGUMI E PATATE BOLLITE

EGLIFILET, GEMÜSE UND GEDÄMPFTE KARTOFFELN, FILLET OF PERCH, VEGETABLES AND BOILED POTATOES

PANE AL PEZZO, BROT, BREAD

DESSERT

TORTA DEL GIORNO, TAGES KUCHEN/CAKE OF THE DAY

TIRAMISÙ

PANNA COTTA

CREAM CARAMEL

35.—

28.—

30.—

30.—

32.—

22.—

19.—

19.—

19.—

8.—

12.—

12.—

16.—

16.—

19.—

19.—

26.—

18.—

18.—

18.—

19.—

24.—

24.—

18.—/22.—

36.—

36.—

45.—

40.—

40.—

34.—

34.—

—90

7.—

10.—

10.—

10.—

VINI APERTI

BIANCHI

MERLOT BIANCO DOC	2 DL.	0.5 L.	1 L.
	8.—	19.—	37.—
VINO DELLA CASA SANTADI	7.—	16.—	31.—

ROSSI

MERLOT ROSSO DOC	2 DL.	0.5 L.	1 L.
	8.—	19.—	37.—
VINO DELLA CASA SANTADI	7.—	16.—	31.—

ROSATI

SALENTO DOC	2 DL.	0.5 L.	1 L.
	8.—	19.—	37.—

VINI BIANCHI SVIZZERI

MERLOT TENUTA BALLY DOC	7 DL.		
			32.—
MERLOT TERRE ALTE, GIALDI			38.—
AGRA CHARDONNAY TICINO DOC			41.—

VINI BIANCHI ITALIANI

PINOT GRIGIO IGT ASTORIA	7 DL.		
			31.—
CHARDONNAY VOLPE PASINI			38.—

VINI ROSSI SVIZZERI

MERLOT COLLINA D'ORO PELOSSI	3/8	7 DL.	
	22.—		39.—
MERLOT ROSSO RONCAIA			49.—

MERLOT GIORNICO ORO RISERVA

MERLOT CASTELLO DI MORCOTE

MERLOT RIFLESSI D'EPOCA

0.5 L.

36.—

7 DL.

48.—

72.—

67.—

VINI ROSATI SVIZZERI

OEIL DE PERDRIX	7 DL.		
			39.—
GRAN ROSÈ BRIVIO			41.—

VINI ROSSI ITALIANI

CABERNET SAUVIGNON ROSSO ASTORIA	7 DL.		
			32.—
CHIANTI CORSINI DOC			41.—
BARBERA MONFERRATO MONTEJ			31.—
NERO D'AVOLA CONSUMANO			36.—
EDIZIONI CINQUE VIGNETI FARNESE			61.—
BOLGHERI LE DIFESE SASSICAIA			59.—

VINI SPUMANTI E CHAMPAGNE

PROSECCO ASTORIA	1 DL.		7 DL.
	6.—		38.—
CHAMPAGNE MOET CHANDON			96.—

AMARI E GRAPPE

AMARI	7.—
LEMONCINO	7.—
NOCINO	7.—