



# Vorspeise

## Suppen

### **Consommé (Brodo) Julienne, Celestine e Fideli**

Bouillon mit Gemüsestreifen, Flädli oder Teigfäden

### **Minestrone Tradizionale**

Die Italienische Gemüsesuppe nach Originalrezept

### **Schiuma al Vino bianco**

Weinschaumsuppe mit Merlot del Ticino bianco

## Salate

### **Insalata Toscana**

Gemischter Blattsalat mit Trauben und Pinienkernen an Balsamicodressing

### **Insalata Caprese**

Tomaten-Mozzarella, frischer Basilikum, Olivenöl und Balsamico-Essig

## Kalte Vorspeisen

### **Avocado e Gamberetti**

mit Dill, Limettensaft und Olivenöl marinierte Crevetten auf Avocadofächer

### **Carpaccio di Polipo con salsa Vinaigrette al sesame**

Hauchdünn geschnittenes Tintenfisch - Carpaccio mit Sesam-Vinaigrette

### **Prosciutto con Melone**

Parmaschinken und saftige Cantalupo - & Galiamelonenschiffchen

## Vorspeise Buffet Varianten

### **Buffet Antipasto «Lugano»**

(in Buffetform)

Bresaola, Vitello tonnato, Parmaschinken

Salami nostrano, getrocknete Tomaten

Gegrillte Zucchetti an Thymianöl

### **Salate**

Tomaten Mozzarella, Oliven grüne & schwarze

Gurken-Dill-Salat, Rucolasalat

dazu

Ital. & franz. Salatsauce