



Carta estiva...

	<i>Piccolo/grande</i>	
<i>C</i> azpacho servito con crostino all'olio d'oliva nostrano e olive	14.5.-	
<i>G</i> azpacho serviert mit geröstetem Brot mit Olivenöl und Oliven		
<i>I</i> nsalata di formentino Mimosa con speck	14.-	
<i>M</i> isslissalat "Mimosa" mit Speck		
<i>P</i> omodoro e mozzarella di bufala condita all'olio extravergine d'oliva e basilico	18.-	
<i>T</i> omaten und Büffelmozzarella garniert mit Olivenöl und Basilikum		
<i>R</i> oast Beef cotto all'inglese servito con salsa tartare	19.-	32.-
<i>R</i> oast beef serviert mit Sauce Tartare		
<i>V</i> itello tonnato	18.-	32.-
<i>K</i> altes Kalbfleisch an Thunfischsauce		
<i>I</i> nsalata mista gigante "Aerodromo" con tonno e uova sode	16.5.-	
<i>R</i> iesiger gemischter Salat "Aerodromo" mit Thunfisch und gekochten Eiern		
<i>P</i> rosciutto crudo di "Parma" servito con melone retato Italia	21.-	32.-
<i>P</i> armaschinken mit Honigmelone aus Italien		
<i>P</i> iatto Ticinese, formaggella, coppa prosciutto e salamino	18.-	28.-
<i>T</i> essiner Gericht, Käse "Formaggella", roher Schinken und Salami		
<i>L</i> a burrata servita con caviale di melanzane, pomodori secchi e olive taggiasche	22.-	
<i>B</i> urrata mit Aubergine-Kaviar, trockenen Tomaten und „Taggiasche“-Oliven		