

Entradas

Fondue de queso!!!



un verdadero clásico de nuestra región, servido con pan y 2 ingredientes a elección:

❖ Papas wedges, brócoli, salchicha o manzana verde

Parmesana de berenjenas

Berenjena, ajo, albahaca, queso y Fileto. Con mix de verdes

Jamón crudo

con muzzarella fresca, rúcula, nueces, oliva y aceto

Lengua a la vinagreta

Crêpe de verdura y ricota

Con salsa de puerros y azafrán

Quiche Lorraine

tarta francesa de queso y panceta, con mix de verdes

Ensalada completa

todo el huerto en un plato

Ensalada Verde parmesana

Mix de verdes crudos y cocidos, croutons y queso Sbrinz

Salade Niçoise

sabores de la Costa Azul, atún, tomate, lechuga, aceitunas, anchoas, huevo y morrones, con delicado aderezo

César de la casa

pollo, lechuga, parmesano, panceta, croutons y aderezo César

Poke de salmón

ensalada de arroz, salmón, pepino, zanahoria, repollo y palta

Camarones rebozados

Sobre colchón de lechuga, camarones rebozados con panko y acompañado de 3 salsas: curry, morrones asados y de ajo

Crema de zapallo y zanahoria

Plato principal



Ravioloni della Nonna

con los sabores de una abuela piemontesa que cocinaba en una torre de piedra.

Rellenos de lomito, queso Dambo y queso crema

Spaghetti

Malfatti

la frescura de la espinaca se combina con la ricotta y dan como resultado este plato excepcional

Sorrentinos

rellenos de calabaza asada, nueces y queso Sbrinz

Gnocci alla fiorentina

Nuestras Salsas

Fregoli, Tres quesos, Bolognesa o Mediterránea

Pollo Grillée

Dorado a la plancha, deshuesado y sin piel, con arroz pilaf

Pollo a la mostaza de Dijón y miel

para los amantes de lo agrídulce, con papas noisettes

Pollo al limón

acompañado de verduras asadas

Risotto de pollo y espinaca

con almendras laminadas y tostadas

Filet 300 grs.

de lomo, en salsa de vino con crema de hongos y champignones, zanahoria y papas asadas.

Ojo de bife 300 grs.

con reducción de vino y demi glace con cebolla en brunoise y salsa criolla. Con vegetales asados y semillas

Milanesa de lomo

a la Suiza (salsa Bechamel y queso Sbrinz gratinado) o con salsa de hongos y champignones. Con puré de papas

Salchicha suiza

Con puré rústico, chucrut y vinagreta de mostaza de Dijón

Costilla de Cerdo ahumada

tradicionales Kassler, con puré de manzana y mix de verdes

Medallones de lomo

a la crema de mostaza y hierbas, con papas noisettes

Carré al pesto de tomates secos

acompañado de cremoso de boniatos y semillas

Goulash

Carne vacuna, cebolla y pimentón, acompañado de los tradicionales Spätzle

Salmón

con crema de eneldo y vegetales grillados

Pesca del día (solo fines de semana)

a la Meunière, con puré mixto de papa y zapallo

Rösti

clásico del Nirvana, papa rallada y cebolla frita



Postres

Fondue de Chocolate

acompañado por diferentes frutas, galletitas y merengues

Helados

crema y chocolate caseros, limón, dulce de leche y frutilla

Helados dietéticos

Volcán de chocolate

con salsa de frambuesa y helado de crema

Copa estival

Crocante de nueces, helado casero de frutilla, crema chantilly y salsa de frutos rojos



Postre Helado

merengue, dulce de leche, helado de chocolate y chantilly

Ensalada de frutas

natural, sin azúcar

Crème Brûlée

Flan casero

c/chantilly o dulce de leche

Strudel de manzana

Con helado de crema

Panqueque de dulce de leche

quemado con azúcar, con una bocha de helado

Consulte por nuestras opciones para celíacos.

Todos los platos que le ofrecemos son preparados en el momento.

