





## Antipasti e Zuppe

<b>Insalata della casa</b>   	13.-
insalata verde   carote   pomodori   salsa francese al lime	
<b>Insalata di barbabietole e pere</b>   	22.-
formaggio di capra   pistacchi   rucola	
<b>Burrata</b>   	18.-
Crema di melanzane   pomodori   nocciole   salvia	
<b>Tartare di manzo speciale</b> 	25.-
100 g   maionese affumicata   champignons   cacao   focaccia	
<b>Tataki di tonno</b>	25.-
yellowfin tonno   Cetrioli   lattuga wakame   bastoncini di spezie sesame   semi di melograno	
<b>consomme di coda di bue</b>	19.-
brodo   verdure   ravioli di coda di bue	
<b>Zuppa di crema di mais</b> 	19.-
Pepe   crème fraiche   polpa di granchio	

IN ARRIVO  
LA «TAVOLA SOCIALE GOURMET»  
MENU SPECIALE DELLO CHEF -  
CON O SENZA ABBINAMENTO DI VINI



CHIEDETE LE NOSTRE  
OFFERTE SETTIMANALI  
SPECIALI  
SULLA LAVAGNA

Poiché siamo sempre guidati dai prodotti freschi disponibili sul mercato e dai capricci creativi dei nostri chef, i piatti individuali possono variare.

### Dichiarazione

**Manzo / Maiale / Vitello** Svizzera / Italia | **Pollo** Svizzera / Brazil | **Uova e prodotti lattiero-caseari** Svizzera (regionale) / Italia | **Pesce del giorno / Tonno** Mediterraneo / Medio Oriente Atlantico / Pacifico occidentale Atlantico nord-orientale. In caso di allergie e intolleranze, il nostro team vi informerà.  
Tutti i prezzi sono espressi in CHF, IVA 7,7 % inclusa. 7,7 %.

## INOLTRE DALLE 18:00

<b>Uovo onsen</b>  	23.-
spuma di patate   cipolla frita   tartufata con tartufo nero	
<b>Midollo al forno</b>	16.-
burro alle erbe   pane	+ con shot di vodka 5.-





## Tapas & more

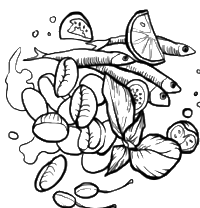
<b>Agnello "Kofta"</b>	19.-
Agnello   chimmichurri   mandorle   aglio	
<b>Fish &amp; Chips</b>	24.-
pesce   patatine fritte   salsa tartara   burro alla birra	
<b>Bao Buns 3 pezzi</b>	19.-
verdura   manzo   pulled pork	
<b>cavolfiore</b> 	18.-
mangochilisalsa   curry   Gremolata	
<b>Pimientos de padron arrostiti</b>   	9.-
fleur de sel	
<b>Falafel</b> 	16.-
ceci   cetriolo   menta   salsa yogurt	
<b>Edamame</b> 	9.-
Sesamo   chili	
<b>Samosas</b> 	16.-
Ricotta   cipollotto   curry   yoghurt	

 vegetariano  noci  senza glutine  Senza lattosio







## Portate principali

- Ceasar Salat**  29.-  
salat | pollo | uovo | bacon
- Ramen**   33.-  
consomme | pasta | pollo | coriandolo  
sesamo | funghi | uovo
- Club sandwich**  32.-  
toast | pollo | bacon | uovo | patatine dolci
- Burger di carne fatto in casa** 32.-  
angus | formaggio | bacon | cipolle marinate | patatine fritte



## Pasta FATTA IN CASA

- Gnocchi sardi «Malloreddus»**  28.-  
acciughe | pomodori | basilico | capperi | lardo
- Tagliatelle al tartufo**   36.-  
panna | parmigiano | pepe | tartufo nero
- PopUp<sup>2</sup> Pasta**  29.-  
pinoli | pomodori | basilico | burrata

## INOLTRE DALLE 18:00

- Filetto di merluzzo** 38.-  
Purè di patate, broccoli, salsa ai funghi - prosecco
- Polpo** 36.-  
pikant | fagioli neri | cipolle d argento | salsa verde
- Risotto Tuscany** 34.-  
Rucola | formaggio di capra | pomodori essiccati al sole
- “Wienerschnitzel” «Lukasz Style»** 45.-  
patate | cetrioli | panna acida | vitello
- Pancetta di maiale croccante** 36.-  
prugne | carote | pure di finocchi cavolfiori di Bruxelles | senape
- Tagliata di Manzo 180g.** 46.-  
Manzo | rucola | pomodori | parmigiano | verdure al forno  
patate

**HANUELI CONSIGLIA:**  
**É DIFFICILE RESISTERE AL MIDOLLO  
 OSSEO IN CROSTA DELLE RAFFINATE  
 ERBE DI LUKASZ. SEGUITO DA UNA  
 BISTECCA RIB-EYE STAGIONATA NEL  
 NOSTRO NUOVISSIMO DRY-AGER,  
 UNA VERA DELIZIA!**

Abbiamo vini prodotti con uve proprie



## Pizza

<b>Pizza Agostino</b>	27.-
mozzarella   mascarpone   rucola prosciutto crudo   pomodorini   parmigiano	
<b>Mare e Monti</b>	28.-
½ calzone champignons   carciofi   salame piccante ½ gamberetti   aglio   frutti di mare	
<b>Diavola</b>	24.-
pomodoro   mozzarella   olive   salame piccante   cipolle rosse	
<b>Napoli</b>	23.-
pomodoro   mozzarella   capperi   acciughe	
<b>Quattro Stagione</b>	24.-
pomodoro   mozzarella   prosciutto cotto   funghi carciofi   peperoni	
<b>Caprese</b> (V)	24.-
pomodoro   mozzarella   pomodorini mozzarella di bufala   pesto di basilico	
<b>Fiorentina</b>	23.-
pomodoro   mozzarella   spinaci   pancetta   uovo	
<b>Boscaiola</b> (V)	25.-
pomodoro   mozzarella   funghi   pancetta pomodorini   parmigiano   noci	
<b>Quattro Formaggi</b> (V)	24.-
mozzarella   scamorza   parmigiano   gorgonzola	
<b>Svezia</b>	27.-
pomodoro   mozzarella   capperi   cipolla rossa salmone affumicato   formaggio fresco	
<b>Vegetariana</b> (V)	25.-
pomodoro   mozzarella   melanzane   carciofi peperoni   funghi	
<b>Valtellina</b>	28.-
pomodoro   mozzarella   Bresaola   rucola porcini, parmigiano	
<b>Tonno</b>	24.-
pomodoro   mozzarella   tonno   capperi   cipolle	
<b>Tartufo</b>	35.-
pomodoro   mozzarella   vitello   tartufo nero   cipolle mascarpone	

## Dessert

<b>Affogato</b> (S)	gelato alla vaniglia   caffè espresso	8.-
<b>Fior di Latte al Braulio</b> (S)	gelato al latte   amaro alle erbe	10.-
<b>Gelato o sorbetto</b>	per pallina	4.5.- panna +1.50
<b>Panna cotta</b> (V)	Vaniglia   frutto della passione	12.-
<b>Mousse al cioccolato</b> (V)	Frutti di bosco   nocciole	14.-
<b>Pavlova</b>	panna   salsa di fragola   frutti di bosco	15.-
<b>Tiramisu alla Lukasz</b> (V)	biscotti di mandorla   gelato al caffè   mascarpone meringa al cioccolato   espresso	16.-
<b>Cioccolato Rotto</b> (V) (S)	100 g   200 g - disponibile anche nei nostri sacchetti regalo	6.50   13.-



FOLLOW US ON SOCIAL MEDIA #POPUPSILVAPLANA

Facebook PopUp Silvapiana Instagram popup\_silvapiana