

Ristorante Admiral

Menù à la carte

Gusta le prelibatezze del Ristorante Admiral
dal Lunedì alla Domenica
dalle 12.00 alle 14.30 e dalle 18.00 alle 24.00

I nostri antipasti

Le insalate:

Insalata verde	Fr. 10.--
Insalata mista	Fr. 13.--
Insalata caprese	Fr. 18.--
Insalatona ricca (mista con tonno e gamberetti)	Fr. 20.--

Antipasti sfiziosi

Salmone affumicato con i suoi toast e burro	Fr. 26.--
Cocktail di gamberetti in salsa aurora	Fr. 19.--
Bresaola su letto di rucola con scaglie di grana	Fr. 28.--
Culatello di Zibello (accompagnato dai frutti secondo la stagione)	Fr. 30.--

Sapori misti di salumi* "Admiral":

prosciutto crudo, salame nostrano, carne secca
e lardo nostrano con giardiniera casalinga

Fr. 30.--

La pasta

Linguine al pomodoro fresco	Fr. 19.--
Penne all'arrabbiata	Fr. 19.--
Spaghetti aglio, olio e peperoncino	Fr. 16.--

Secondi di mare

Scampi e gamberoni* alla piastra, con il suo contorno Fr. 46.--

Filetto di orata alla griglia, con il suo contorno Fr. 36.--

Secondi di terra

Tagliata di manzo alla griglia servita su letto di porcini Fr. 49.--

Filetto di manzo alla griglia Fr. 48.--

Fiorentina MPS grigliata (500 gr.) al "fior di sale" grosso Fr. 65.--

*Teniamo a precisare che il prodotto potrebbe essere surgelato

Provenienza delle carni ed insaccati servite nel nostro ristorante

Agnello – Nuova Zelanda

Manzo – Svizzera MPS

Vitello – Svizzera

Maiale – Svizzera

Pollo – Svizzera / Italia

Salumi misti – Svizzera / Italia

Prezzi 8% iva inclusa

I nostri dessert

“Assiette dolce”:

Tavolozza di dolci a sorpresa Fr. 15.--

Ananas fresco Fr. 11.--

Correzione liquore Fr. 4.--

Affogati al liquore:

Sorbetto pompelmo rosa, Campari

Le Colonel: sorbetto limone e Vodka Fr. 7.-- / 13.--

Sorbetto Mela e Calvados Fr. 7.-- / 13.--

Sorbetto Prugna e Vieille Prune Fr. 7.-- / 13.--

Sorbetto albicocca e Abricotine Fr. 7.-- / 13.--

Pallina di gelato Fr. 3.--

Supplemento panna montata Fr. 1.50

I nostri formaggi

Piatto misto con 5 differenti assaggi, serviti con diverse marmellate Fr. 24.--

Mezza porzione con 3 assaggi differenti, con diverse marmellate Fr. 17.--

Assaggio di una qualità di formaggio a scelta Fr. 7.--

Provenienze: Italia, Francia e Svizzera

“Buscion” (mucca), Alpe Carassina (mucca), “Tête de Moine” (mucca), La Tur (capra, mucca, pecora), Pecorino toscano (pecora), “Testun” al barolo (mucca, pecora), Roquefort (pecora)

Prezzi 8% iva inclusa

Dalla nostra cucina ...and more!

Antipasti:

Assiette Admiral "Acqua"
(variazione di quattro gusti mare e lago) Fr. 32.--

Assiette Admiral "Terra"
(variazione di quattro gusti di carne, formaggi e verdure) Fr. 32.--

Primi:

Spaghetti ai frutti di mare Fr. 25.--

Garganelli di pasta fresca a.o.p con broccoli,
olive nere e scaglie di pecorino Fr. 23.--

Tonnarelli di pasta fresca con aragostella* dell'atlantico
con pomodorini e fondo di crostacei Fr. 45.--

Secondi di mare & terra:

Catalana di crostacei* con verdure in pinzimonio
(assortimento di crostacei al vapore su letto di insalatina con citronette) Fr. 75.--

Bianco di ormbriina al vapore su crudité invernale e sale al lime Fr. 45.--

Coniglio in porchetta con cipollotti glassati in leggero sentore all'arancio Fr. 35.--

L'accoppiata per 2 persone:

Costata di "Angus-beef scozzese"
(1 kg) di carne alla griglia, con verdure alla griglia
ed i suoi 3 burri composti (p.persona) Fr. 70.--

I dolci:

Tortino al cioccolato fondente, con sorbetto alla frutta casalingo Fr. 13.--

Dolce tentazione Admiral Fr. 13.--

*Teniamo a precisare che il prodotto potrebbe essere surgelato