



# Rassegna gastronomica del carciofo



## - Antipasti -

|  |                |
|--|----------------|
| <i>Carciofi trifolati all'aglio, olio e prezzemolo</i>                                 | <i>Fr. 10-</i> |
| <i>Insalata di carciofi crudi con scaglie di Parmigiano, condito con olio e limone</i> | <i>Fr. 13-</i> |
| <i> Carpaccio di manzo con carciofi</i>  | <i>Fr. 18-</i> |
| <i>Insalata di carciofi crudi con prosciutto di parma</i>                              | <i>Fr. 16-</i> |
| <i>Tortino di carciofi</i>   | <i>Fr. 14-</i> |
| <i>Carciofi in pastella</i>  | <i>Fr. 13-</i> |

## - Primi -

|  |                |
|--|----------------|
| <i>Risotto con carciofi e Brie</i>                                   | <i>Fr. 16-</i> |
| <i>Tagliatelle allo zafferano con carciofi, pomodorini e spinaci</i> | <i>Fr. 16-</i> |
| <i>Gnocchi di patate con carciofi e salmone</i>                      | <i>Fr. 16-</i> |

## - Secondi -

|  |                |
|--|----------------|
| <i>Code di gamberoni spadellati con carciofi croccanti all'aceto di modena</i> | <i>Fr. 35-</i> |
| <i>Filettini di maiale con carciofi e fonduta di formaggio</i>                 | <i>Fr. 29-</i> |
| <i>Tagliata di manzo ai carciofi</i>   | <i>Fr. 33-</i> |
| <i>Filetto di San Pietro con carciofi e patate</i>                             | <i>Fr. 29-</i> |