



LARANAROSSA
RESTAURANT

Primi Piatti

<i>Spaghetti in Salsa Pomodoro</i> <i>Olivo Oliva - Sale - Pepe - Pomodorini Cherry</i>	<i>Chf. 18.-</i>
<i>Tagliatelle Fresche al Ragù di Manzo con Fonduta di Grana Padano</i> <i>Olivo Oliva - Sale - Pepe - Pomodoro - Grana Padano</i>	<i>Chf. 28.-</i>
<i>Linguine di Grano Duro alle Vongole Veraci</i> <i>Olivo Oliva - Sale - Pepe - Vongole - Aglio</i>	<i>Chf. 32.-</i>
<i>Fusilli alle Cozze con Pomodoro</i> <i>Olivo Oliva - Sale - Pepe - Cozze - Pomodoro</i>	<i>Chf. 28.-</i>
<i>Gocce di Patate con Bocconcini di Salmone</i> <i>Fonduta di Parmigiano e Granella di Pistacchio</i> <i>Olivo Oliva - Sale - Pepe - Salmone - Parmigiano - Pistacchio</i>	<i>Chf. 29.-</i>
<i>Linguine di Grano Duro ai Frutti Di Mare *</i> <i>Misto Pesce - Olivo Oliva - Sale - Pepe - Pomodoro - Capperi</i>	<i>Chf. 29.-</i>
<i>Risotto allo Scoglio Rosso</i> <i>Min. 2 Persone 20 min.</i> <i>Olivo Oliva - Sale - Pepe - Olive - Pesce - Pomodoro</i>	<i>Chf. 30.-</i>

**Prodotto lavorato e abbattuto all'origine pescato o allevato*

