

La Cucina Estiva

Carpaccio di Anguria

Wassermelonen-Carpaccio,
Rohschinken, Pecorino-Späne,
Limetten-Balsamico-Crème, Rucola | 18.–

...

Pappardelle al Limone

Spaghetti, Zitronensauce,
Mascarpone, junger Spinat | 27.–
dazu Kalbfleischstreifen + 12.50
oder drei Black-Tiger-Crevetten + 9.–

...

Spaghetti al Polpo

Spaghetti, Tintenfisch, Kapern,
Weisswein, Petersilie | 34.50

...

Costoletta di Maiale alla Milanese

Muotathaler Schweinskotelett in der
Grana-Padano-Brotpanade,
Grillgemüse, Pommes frites | 41.50

...

Tagliata di Tonno

Kurz gebratener Thunfisch, schwarze Kartoffelgnocchi,
Rucola, Pecorino-Späne, geröstete Pistazien,
Balsamico-Himbeer-Vinaigrette,
Olivenöl «extra vergine» | 47.–

...

Pizza del Sole

(Bianca – ohne Tomatensauce)
Mozzarella, Burrata, Schmortomaten,
frischer Sommertrüffel,
knuspriger Guanciale, Basilikum | 35.50

PLATZMÜHLE
CAFÉ · PIZZERIA

Über die Herkunft unserer Produkte sowie Zutaten, die Allergien
und Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne.

 laktosefrei  vegetarisch | alle Preise in CHF inkl. MwSt. | 26.05.