

## **Entradas** **Fondue de queso!!!**



un verdadero clásico de nuestra región, servido con pan y 2 ingredientes a elección:

❖ Papas wedges, brócoli, salchicha o manzana verde

### **Parmesana de berenjenas**

Berenjena, ajo, albahaca, queso y Fileto. Con mix de verdes

### **Brisée de almendras**

Tarta con relleno de espárragos, panceta, cebolla, hongos y champignones

### **Lengua a la vinagreta**

### **Crêpe de verdura y ricota**

Con salsa de puerros y azafrán

### **Camarones rebozados**

rebozados c/ pankó. 3 salsas: curry, morrones asados y ajo

## **Croquetas de lomito y queso** **Ensalada completa**

todo el huerto en un plato

### **Ensalada L'arbalète**

Sobre colchón de lechuga; tomate, queso, panceta, croutons, manzana verde y huevo poché

### **Salade Niçoise**

sabores de la Costa Azul, atún, tomate, lechuga, aceitunas, anchoas, huevo y morrones, con delicado aderezo

### **César de la casa**

pollo, lechuga, parmesano, panceta, croutons y aderezo César

### **Poke de salmón**

ensalada de arroz, salmón, pepino, zanahoria, repollo y palta

### **Crema de zapallo y zanahoria**

Cubiertos: mayor - menor

## **Plato principal**



### **Ravioloni della Nonna**

con los sabores de una abuela piamontesa que cocinaba en una torre de piedra.

Rellenos de lomito, queso Dambo y queso crema

### **Spaghetti**

### **Malfatti**

la frescura de la espinaca se combina con la ricotta y dan como resultado este plato excepcional

### **Sorrentinos**

rellenos de calabaza asada, nueces y queso Sbrinz

### **Gnocci alla fiorentina**

### Nuestras Salsas

Fregoli, Tres quesos, Bolognesa y

Crema con queso azul

### **Pollo Grillée**

Dorado a la plancha, deshuesado y sin piel, con arroz pilaf

### **Pollo a la mostaza de Dijón y miel**

para los amantes de lo agrídulce, con papas noisettes

### **Pollo al limón**

Con verduras asadas

### **Risotto de pollo y hongos**

### **Risotto de verduras**

ambas opciones, con almendras tostadas y laminadas

### **Filet 300 grs.**

de lomo, en salsa de vino con crema de hongos y champignones, zanahoria y papas asadas.

### **Ojo de bife 300 grs.**

con reducción de vino y demi glace con cebolla en brunoise y salsa criolla. Con vegetales asados y semillas

### **Milanesa de lomo**

a la Suiza (salsa Bechamel y queso Sbrinz gratinado) o con salsa de hongos y champignones. Con puré de papas

### **Salchicha suiza**

Con puré rústico, chucrut y vinagreta de mostaza de Dijón

### **Costilla de Cerdo ahumada**

tradicionales Kassler, con puré de manzana y mix de verdes

### **Medallones de lomo**

a la crema de mostaza y hierbas, con cremoso de calabaza

### **Lomo salteado**

Sabrosos trocitos de lomo macerado, salsa de soja y hierbas, con acompañamiento de papas fritas y arroz blanco

### **Ragout de cordero**

Acompañado de spätzle

### **Salmón**

con crema de eneldo y vegetales grillados

### **Pesca del día (solo fines de semana)**

a la Meunière, con puré mixto de papa y zapallo

### **Rösti**

clásico del Nirvana, papa rallada y cebolla frita



## **Postres**



### **Fondue de Chocolate**

acompañado por fruta, alfajorcitos y merengues

### **Helados**

crema y chocolate caseros, limón, dulce de leche y frutilla

### **Helados dietéticos**

### **Volcán de chocolate**

con salsa de frambuesa y helado de crema

### **Delicia frutal**

Copa con merengue seco, fruta de estación flambeada, crema batida y caramelo

### **Postre Helado**

merengue, dulce de leche, helado de chocolate y chantilly

### **Ensalada de frutas**

natural, sin azúcar

### **Crème Brûlée**

### **Flan casero**

c/chantilly o dulce de leche

### **Strudel de manzana**

Con helado de crema

### **Panqueque de dulce de leche**

quemado con azúcar, con frutos rojos y una bocha de helado

Consulte por nuestras opciones para celíacos.

Todos los platos que le ofrecemos son preparados en el momento.

