

## I Volatili

		CHF
	picc. porz.	porz.
<b>Crema di carciofi violetti con ventaglietto di anatra affumicata</b> Violette Artischockencremesuppe mit geräuchertem Entenfleisch		11.50
<b>Terrina di foie gras con composta di cipolle rosse e crostini di pane toast</b> Gänseleberterrinen mit rotem Zwiebel-Kompott und gerösteten Brotcroûtons	19.50	26.00
<b>Pâté di fegatini di pollo al Marsala con insalatina di carciofi violetti crudi e balsamico ristretto</b> Hühnerleberpastete an Marsala mit rohem violetter Artischockensalat und Balsamicoreduktion	15.50	21.00
<b>Tagliolini al ragù di cappone</b> Tagliolini mit Fasanenragout	17.50	23.00
<b>Garganelli ai funghi porcini con faraona arrostita al brandy</b> Garganelli mit Steinpilzen dazu gebratenes Perlhuhn in Brandy	17.50	23.00
<b>Risotto Carnaroli al rosmarino con quaglietta brasata al porto rosso</b> Carnaroli-Risotto mit Rosmarin dazu geschmorte Wachtel an Portwein		25.50
<b>Petto d'anatra all'arancia e germogli di soia su letto di fagioli neri stufati</b> Entenbrust mit Orangen und Sojasprossen auf einem Beet aus gedämpften schwarzen Bohnen		29.50
<b>Involtoni di pollo alla pancetta e scamorza affumicata con cordone di salsa al vino rosso su letto di patate al rosmarino</b> Poulet-Rouladen mit Speck und geräuchertem Scamorza-Käse in Rotweinsauce auf einem Kartoffelbeet an Rosmarin		26.00

**Buon appetito**

Venite a trovarci anche su   
[www.facebook.com/RistoranteAnaCapriLugano](https://www.facebook.com/RistoranteAnaCapriLugano)