

TAKE AWAY

Tutti i giorni 11:00-14:30 e 17:30-21:30

Ordini via email info@trattoriagalleria.ch e telefono 004191 922 24 15

10% sconto sul prezzo indicato

10% discount to be applied on prices

Tartare

Tartare di manzo classico con toast e burro Classic beef tartare with matchstick potatoes	fr. 28.00
Tartare di tonno emulsionato al limone con pistacchi e scalogno, crema di finocchio e toast Tuna tartare with pistachio lime sauce, shallots on cold fennel cream	fr. 31.00
Tartare di salmone scozzese con avocado e toast Scottish salmon tartare with avocado	fr. 28.00
Tartare di gambero rosso di Sicilia agli agrumi con salsa alle fragole Sicily's red shrimps tartare with citrus fruits with strawberry sauce	fr. 38.00
Tartare Vegano con papadum e brunoise di verdure croccanti amalgamate all'avocado e quinoa su hummus di ceci Vegan tartare: papadum and vegetables brunoise amalgamated with avocado and quinoa on hummus	fr. 22.00

Insalate e Piatti Freddi

Carpaccio di salmone fresco marinato agli agrumi con julienne di crudité di stagione Paper-thin slices of fresh marinated salmon carpaccio with citrus fruits and julienne of seasonal vegetables crudité	fr. 24.00
Insalata di polpo con patate, fagiolini e olive taggiasche Warm octopus' salad with potatoes, green beans, and olives	fr. 28.00
Insalata Californiana (spinacini e lattughino con capesante e gamberi scottati, avocado, petali di salmone marinato, zenzero e farro) Californian Salad (spinach and lettuce salad with warm scallops and shrimps, avocado, marinated salmon, ginger, and spelt)	fr. 33.00
Insalata di carciofi con petali di salmone o bresaola con limone, olio, mentuccia, scaglie di grana Artichokes' Salad with slices of salmon or bresaola, lemon, olive oil, mint, and parmesan shavings	fr. 28.00

Primi

Linguine allo scoglio (cozze, vongole e gamberetti) Seafood linguine (mussels, clams, shrimps)	fr. 29.00
Linguine all'astice Linguine with lobster	fr. 39.00
Tagliolini ai crostacei (astice, gamberone, gamberetti, granchio e scampetti) Tagliolini with crustaceans (lobster, prawns, shrimps, crabs, scampi)	fr. 39.00
Pennette alla vodka con salmone e gamberetti Pennette with Vodka, salmon and shrimp	fr. 26.00
Pennette con granchio, gamberetti, olive e capperi Pennette with crab, shrimps, olives and capers	fr. 31.00
Spaghetti alle vongole veraci (in bianco) Spaghetti with clams (white)	fr. 26.00
Occhi di lupo alla moda dello chef Small macaroni with Cognac, cream and tomato sauce	fr. 18.50
Fusilli integrali con bufala, pomodorini, basilico, olive taggiasche e scaglie di parmigiano Whole-wheat fusilli with buffalo's mozzarella, cherry tomatoes, basil, olives, and parmesan shavings	fr. 22.50

Secondi

Gamberi selvatici in guazzetto piccante alla moda di Ceylon con tortino di riso basmati Wild prawns stewed with spicy sauce and basmati rice cake	fr. 38.00
Gamberi selvatici al curry con riso all'indiana Wild prawns with curry sauce and Indian spiced basmati rise	fr. 38.00
Gamberi selvatici interi alla griglia (6 pezzi) con verdure grigliate Grilled whole wild prawns (6 pieces) with grilled vegetables	fr. 36.00
Filetto di branzino alla piastra con verdure grigliate e patate Grilled Seabass fillet with grilled vegetables and potatoes	fr. 33.00
Filetti di branzino al vino bianco con patate rosolate e spinaci al burro Seabass fillet with white wine sauce with roasted potatoes and spinach	fr. 32.00
Fritto misto di mare con patatine fritte Mixed fried fish with French fries	fr. 27.00
Cordon Bleu di vitello con patate rustiche e spinaci al burro Veal cordon bleu with roasted potatoes and spinach	fr. 39.00
Impanatona di vitello (fesa francese) con patatine fritte Big, breaded veal cutlet with French fries	fr. 37.00
Scaloppine di vitello al limone con riso all'inglese e carote glassate Veal escalope with lemon sauce, long grain rice and carrots	fr. 33.00
Filetto di manzo al pepe verde con riso e carote al burro Beef fillet with green pepper sauce, rice, and butter carrots	fr. 51.00
Tagliata di controfiletto di manzo su verdure grigliate, rucola e scaglie di grana Sliced beef on grilled vegetables, rocket salad and parmesan shavings	fr. 38.00

Pizze

Margherita	fr. 13.00
Pomodoro, mozzarella e basilico Tomato, mozzarella, and basil	
Prosciutto	fr. 15.00
Pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto Tomato, mozzarella, and ham	
Salame piccante	fr. 15.00
Pomodoro, mozzarella e salame piccante Tomato, mozzarella, and pepperoni	
Gorgonzola	fr. 16.00
Pomodoro, mozzarella e gorgonzola Tomato, mozzarella, and blue cheese	
Tonno e cipolle	fr. 17.00
Pomodoro, mozzarella, tonno al naturale e cipolle stufate Tomato, mozzarella, tuna, onions, and oregano	
Quattro stagioni	fr. 18.00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi champignon e peperoni Tomato, mozzarella, ham, artichokes champignon mushrooms, and peppers	
Pomodorini e bufala	fr. 19.00
Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini datterini e basilico Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini e basilico	
Crudo e mascarpone	fr. 21.00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma e mascarpone Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, mascarpone	
Galleria	fr. 23.00
Pomodoro, mozzarella di bufala, bresaola, porcini, rucola e scaglie di grana Tomato, buffalo's milk mozzarella, rocket salad, parmesan shavings, mushrooms and bresaola	
Ai frutti di mare (con o senza mozzarella)	fr. 24.00
Pomodoro, polpo, gamberetti, cozze, vongole Tomato, mozzarella, octopus, shrimps, mussels, clams (with or without mozzarella)	

Soft Drinks

Acqua San Benedetto con o senza gas	5 dl	fr. 2.50
Coca Cola in lattina	33 cl	fr. 3.00
Coca Cola Zero in lattina	33 cl	fr. 3.00
The Freddo Limone San benedetto	5 dl	fr. 4.00

Birre

Heineken in lattina	33 cl	fr. 4.50
Menabrea ambrata	33 cl	fr. 4.50
Ichnusa	33 cl	fr. 4.00

Vini

Prosecco Mionetto bottiglia	2 dl	fr. 12.00
Flûte Champagne	1 dl	fr. 12.00
Runchet Merlot del Ticino bottiglia	2 dl	fr. 8.00
bianco o rosso		

Caffetteria

Espresso		fr. 1.80
Cappuccino		fr. 2.80