



LARANAROSSA
RESTAURANT

Antipasti Mare

<i>Antipasti Misti LaRanaRossa *</i>	<i>Chf. 50.- PP</i>
<i>Assortimento di Pesce e Verdure</i>	
<i>Minimo 2 Persone</i>	
<i>Cozze alla Tarantina</i>	<i>Chf. 19.-</i>
<i>Sugo al Pomodoro - Aglio - Olio Oliva</i>	
<i>Insalatatona Mista con Bocconcini di Tonno Fresco *</i>	<i>Chf. 25.-</i>
<i>100 gr Tonno Fresco - Insalata Mista - Pomodorini Cherry – Peperoni e Zucchine Grigliati</i>	
<i>Ravanelli – Finocchi -</i>	
<i>Insalata Rossa e Verde Capesante Spadellata e Salsa alle Fragole *</i>	<i>Chf. 25.-</i>
<i>Insalata di seppie *</i>	<i>Chf. 23.-</i>
<i>Patate - Sedano - Carote - Ravanelli - Pomodorini - Olio Oliva</i>	
<i>Affettato di Polipo alla Mediterranea *</i>	<i>Chf. 27.-</i>
<i>Olio Oliva - Capperi – Pomodorini – Sale – Pepe - Prezzemolo</i>	
<i>Polipo alla Ligure</i>	<i>Chf. 28.-</i>
<i>Polipo - Patate - Olive Taggiasche - Pinoli – Olio Oliva – Prezzemolo</i>	
<i>Carpaccio di Pesce Spada Affumicato</i>	<i>Chf. 29.-</i>
<i>Pomodorini – Cipolla di Tropea Caramellata – Olio Oliva – Pepe</i>	
<i>Tartare di Tonno con Note Agrumate *</i>	<i>Chf. 29.-</i>
<i>200 gr Tonno – Sale - Pepe - Olio Oliva – Salsa Ponzu</i>	
<i>Crudités Gamberoni Blu della Caledonia *</i>	<i>Chf. 29.-</i>
<i>Olio oliva – Sale al Barolo– Pepe – Salsa Ponzu</i>	

*Prodotti lavorato e abbattuto all'origine pescato o allevato

