

Menu la terrazza

12.00 – 16.00

ANTIPASTI

Salade verte / Green salad	11
<hr/>	
Salade « Casa Berno » avec mâche, œuf, bacon et vinaigrette au sésame	19
Casa Berno' salad with lamb's lettuce, egg, bacon and sesame dressing	
avec crevette Black Tiger / with Black Tiger shrimp	31
<hr/>	
Salade César végétarienne avec ciboulette et parmesan et croûtons à l'ail	23
Vegetarian Caesar salad with chives, parmesan cheese and garlic croutons	
avec du suprême de poulet / with chicken breast	33
<hr/>	
Carpaccio de bœuf avec myrtilles, châtaignes et Belper Knolle	27
Beef carpaccio with blueberries, chestnuts and Belper Knolle	
<hr/>	
Veau tonnato avec câpres, olives Taggiasca et sauce au thon	29
Veal tonnato with capers, Taggiasca olives and tuna sauce	

PASTA

Mezzo pacchero avec sauce aux tomates dattes mozzarella de buffle et basilic	27
Mezzo pacchero with date tomato sauce buffalo mozzarella and basil	
<hr/>	
Tagliatelle avec cèpes et jus de bœuf au romarin	29
Tagliatelle with porcini mushrooms and beef jus with rosemary	
<hr/>	
Spaghetti "Armando" avec sauce bolognese	31
"Armando" Spaghetti with Bolognese Sauce	

I NOSTRI HAMBURGER

Hamburger” Casa Berno” avec bacon, oignon caramélisé sauce barbecue et frites	33
Hamburger “Casa Berno” with bacon, caramelised onion BBQ sauce and French fries	
Extra taeggio	36

Burger de poulet pané avec salade de chou, sauce aigre-douce et frites	35
Breaded chicken burger with coleslaw, sweet and sour sauce and French fries	

PINSA

Margherita avec tomate dattes, mozzarella et origan	27
with date tomato, mozzarella and oregano	

Vegetariana avec tomates dattes, oignons caramélisés et légumes grillés	25
with dates tomato, caramelised onion and grilled vegetables	

LA TERRAZZA – RASSEGNA

Risotto aux cèpes, marsala et chèvre du Tessin	29
Porcini mushroom risotto with Marsala and Ticino goat cheese	

Selle de chevreuil aux châtaignes, chou rouge spätzli et sauce aux airelles rouges	63 per persona (min. 2 persone)
Saddle of deer with chestnuts, red cabbage spätzli and cranberry sauce	

PIATTI PRINCIPALI

Escalope de veau panée avec pommes de terre frites marmelade d'airelles et citron Breaded veal escalope with French fries marmalade of cranberries and lemon	49
Poisson de lac frit avec sauce aïoli, citron vert et pommes de terre frites Mixed fried lake fish with aioli sauce, lime and French fries	47
Tagliata de bœuf avec champignons, polenta bramata et jus au poivre Beef tagliata with mushrooms with polenta bramata and pepper jus	51

DESSERT

Tiramisu au café avec crème de mascarpone et cacao Coffee tiramisu with mascarpone cream and cocoa	13
Panna cotta aux raisins américains, noisettes et caramel American grape panna cotta with hazelnut and caramel	13
Crème brûlée à la vanille de Madagascar avec orange Madagascar vanilla creme brulé with orange	13
Cuillère à glace Ice cream scoop	4