



MENU

DAL 19 AL 23 LUGLIO 2021

ANTIPASTI

Insalata di stagione

Insalata di lenticchie e verdure profumata alla menta

PRIMI PIATTI

Risotto al pesto di rucola e gamberone

VEGETARIANO

Bucatini bicolore fatti in casa alle verdure di stagione

PIATTO FORTE

Impanata di maiale con rucola, pomodorini e crostone di polenta

Tartare di salmone ai semi di sesamo e lime su riso venere e guacamole

DESSERT

Tortino di frolla alla frutta

Semifreddo alle fragole

Primi piatti	CHF 16.–
Vegetariano	16.–
Piatto forte	19.–
Antipasto con primo piatto	20.–
Antipasto con piatto forte	23.–
Dessert	5.–

Provenienza:

Gamberone: ARG

Salmone: NO

Maiale: CH



NOVITÀ

L'OSTERIA IN SOSTITUZIONE DELLE BOTTIGLIE, HA ADOTTATO UN EROGATORE DI ACQUA FILTRATA. LA SI PUÒ AVERE IN TRE MODALITÀ: NATURALE TEMPERATURA AMBIENTE, NATURALE FREDDA E GASATA

Bicchieri 3 dl naturale	CHF 1.–
Bicchieri 3 dl gasata	1.50
½ L naturale	2.–
½ L gasata	2.50
1 L naturale	3.50
1 L gasata	4.–

VINI AL BICCHIERE:

Bianco Carisma Chardonnay - Gialdi - Mendrisio	CHF 5.50 / 1dl
Rosato Rosa rossa Merlot - Cavallini - Cabbio	6.50 / 1dl
Rosso Trii Pin Merlot - Ortelli - Corteglia	5.50 / 1dl

I prodotti artigianali usati dall'osteria L'Uliatt sono realizzati nei laboratori della Fondazione Diamante:
La Linea a Riva San Vitale (stoviglie, vasi), Al Ronchetto a Pazzallo (carta vini con cipolla), L'Idea di Chiasso (porta pane) e
Seriarte Giubiasco (magliette).

**Le preparazioni culinarie offerte in questa carta sono interamente fatte in casa (gelati esclusi).
Per eventuali intolleranze rivolgersi al personale.**