

GILDO'S



Gli Antipastí

| | | CHF | € |
|---|------------|-------------|------|
| Carpaccio tiepido | -Piemonte- | 38.- | 24.- |
| DI BRANZINO AL OLIO D'OLIVA E PEPE ROSA | | | |
| <i>Tepid sea bass carpaccio with olive oil</i> | | | |
| Insalata caprese | -Campania- | 28.- | 18.- |
| CON PICCOLI CHIPS DI MELANZANE | | | |
| <i>Caprese salad with Eggplant chips</i> | | | |
| Tartare di tonno con finocchio | -Sardegna- | 38.- | 23.- |
| SALSA DI YOGURT E CIPOLLINA | | | |
| <i>Tuna tartar with fennel</i> | | | |
| <i>Yogurt sauce with chive</i> | | | |
| Filetto di vitello rosa | -Umbria- | 38.- | 23.- |
| CON INSALATA DI MELE E FINOCCHIO | | | |
| ALLA CREMA DI RAFANO | | | |
| <i>veal fillet with apple and fennel salad,</i> | | | |
| <i>Horseradish cream</i> | | | |
| Asparagi verdi al forno | -Piemonte- | 45.- | 28.- |
| GRATINATI AL PARMIGIANO E TARTUFO NERO | | | |
| <i>Green asparagus in the oven</i> | | | |
| <i>Gratinated with parmigiano and black truffle</i> | | | |

La zuppa e il riso

| | | CHF | € |
|--------------------------------|------------|------|------|
| Crema di porri e patate | -Piemonte- | 26.- | 16.- |
| Leek and potato cream soup | | | |
| Risotto | -Sardegna- | 38.- | 24.- |
| ai frutti di mare | | | |
| Risotto with seafood | | | |

La pasta

| | | | |
|--|----------------------|------|------|
| Ravioli di ricotta | -Sardegna- | 32.- | 20.- |
| IN SALSA DI POMODORO CON SCAGLIE DI PECORINO | | | |
| Ricotta ravioli, tomato sauce with pecorino shavings | | | |
| Trofiette su pesto leggero | -Genova- | 28.- | 18.- |
| ALLA GENOVESE | | | |
| Trofiette with pesto alla Genovese | | | |
| Spghettini alla bottarga | -sicilia- | 35.- | 21.- |
| Spghettini with bottarga | | | |
| Pasta Gildo's | -Stato del Vaticano- | 38.- | 23.- |
| FATTA AL TAVOLO | | | |
| Pasta Gildo's prepared at your table | | | |

Il Pesce

| | | CHF | € |
|--|-----------|-------------|------|
| Frittura mista di pesce | -Veneto- | 49.- | 31.- |
| CON SALSA ALLA MARINARA | | | |
| Mixed deep-fried fish with marinara sauce | | | |
| | | | |
| Piccole darne di salmone | -Friouli- | 48.- | 30.- |
| SU LETTO DI PATATE AL VAPORE E ZUCCHINE | | | |
| Salmon darn on steamed potato and zucchiní | | | |
| | | | |
| Filetto di orata al cartoccio | -Liguria- | 52.- | 33.- |
| POMODORINI, OLIVE, CAPPERI, COZZE E VINO BIANCO | | | |
| Gilthead bream in papillote With tomatoes, olives, capers, mussels and white wine | | | |

La carne

| | | CHF | € |
|---|-------------|------|------|
| Orecchio di elefante | -Lombardia- | 68.- | 41.- |
| SU LETTO DI RUCOLA E POMODORINI | | | |
| Breaded veal escallop on a bed of rucola and cherry tomatoes | | | |
| | | | |
| Costolette di agnello al rosmarino | -Sardegna- | 52.- | 33.- |
| CON LE SUE VERDURE DI STAGIONE | | | |
| Lamb outlet with rosemary And seasonal vegetables | | | |
| | | | |
| Tagliata di manzo al pepe | -Toscana- | 68.- | 41.- |
| CON PICCOLO BOUQUET DI VERDURA | | | |
| Beef tagliata with black pepper and vegetable bouquet | | | |

I formaggi

| | | CHF | € |
|----------------------------|------------|-------------|-------------|
| Tris di formaggi | | 25.- | 16.- |
| Assortment of three cheese | | | |
| GORGONZOLA | -Piemonte- | | |
| ALPEPIORA | -Ticino- | | |
| PECORINO SARDO | -Sardegna- | | |

I Dolci

| | | | | |
|--|--------|-------------|-------------|-------------|
| Zabaione al marsala Gildo's | 2 pers | -Sicilia- | 60.- | 38.- |
| Sabayon with marsala Gildo's | | | | |
| Tiramisù classico | | -Piemonte- | 25.- | 16.- |
| CON COMPOSTA DI AGRUMI E MENTA | | | | |
| Classic tiramisù | | | | |
| with citrus fruit compote and mint | | | | |
| Panna cotta alla vaniglia | | -Lombardia- | 25.- | 16.- |
| Semi freddo | | -Lombardia- | 25.- | 16.- |
| ALLE NOCI IN SALSA DI RIBES | | | | |
| Semi freddo with walnuts and currant sauce | | | | |