



Apéro Häppchen

Juni - September

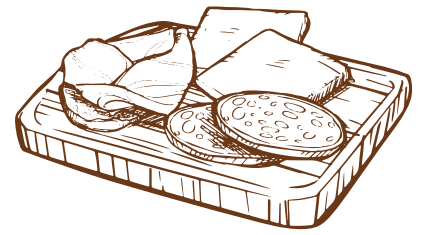
Feiern Sie Ihr Fest in der gemütlichen La Bottega di Mario. Der Charme der Bottega vereint mit der Herzlichkeit unserer Mastri Salumieri wird Ihre Gäste begeistern. Überraschen Sie Ihre Gäste mit unseren köstlichen Tessiner Apéro Häppchen.

Unsere Event Leiterin, Sabine Sailer freut sich auf Ihre Anfrage unter events@carlton.ch oder +41 44 227 19 12.



Nüscherstrasse 6, 8001 Zürich | www.labottegadimario.ch

Aperitivo



Schälchen für 2-3 Personen / in der Tischmitte

| | |
|----------------------------------|---|
| Grissini im Glas | 6 |
| Marinierte Oliven grün & schwarz | 8 |
| Hinkelstein Kuhmilch-Käse | 9 |

Degustation mit dem Mastro Salumiere pro Person

| | |
|--|----|
| Tessiner Plättli (30g) Salumeriaproducte und Käse mit Maggia Brot & Grissini | 10 |
| Rohschinken der Alp Piora (20g) mit Maggia Brot & Grissini | 8 |
| Bruschette & Focaccia mit Vitello Tonnato, Rindstatar & grilliertem Gemüse | 16 |

Tessiner Apéroplättli pro 100g / in der Tischmitte

| | |
|--|----|
| Tessiner Plättli Salumeriaproducte und Käse mit Maggia Brot & Grissini | 18 |
| Rohschinken der Alp Piora mit Maggia Brot & Grissini | 32 |

Häppchen pro Person / serviert

| | |
|--|---|
| Büffelmilch-Mozzarella mit Grillgemüse | 6 |
| Bruschette mit Tomaten | 4 |
| Gazpacho | 6 |
| Grissini mit Rohschinken | 6 |
| Rindstatar im Glas | 8 |
| Mini Luganighe Burger | 8 |
| Vitello Tonnato | 8 |

 *Salumeria ticinese*

Gerne informieren wir Sie über die Allergene in unseren Gerichten und die Herkunft unserer Lebensmittel.
Alle Preise in CHF inkl. MwSt.