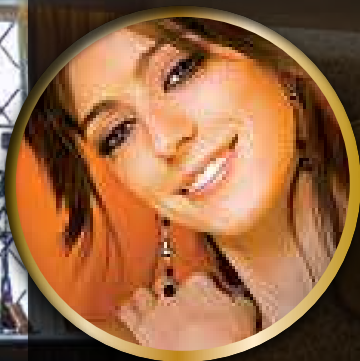


SNACKS & MUSIC BAR PRINCIPE



FEBBRAIO 2015

Tutte le sere
GIULIO GRANATI

Piano, sax e voce. Accompagnato da:

Venerdì 6 e 27
VALENTINA MEI

Sabato 7 e 21
TANIA TARANTOLA

Sabato 28
GRAZIA CICALA

Sabato 14
In esclusiva dagli USA
AMIENA

Per un San Valentino speciale!

Domenica 1 e 8
Sabato 28
WILLIAM FANNI
Piano e voce

Domenica 15 e 22
CIRO ANNOVAZZI
Piano e voce



VILLA PRINCIPE LEOPOLDO
LUGANO

Collina d'Oro • Via Montalbano 5 • CH-6900 Lugano
T +41 (0)91 985 88 94 • F +41 (0)91 985 88 25
info@leopoldohotel.com • www.leopoldohotel.com

Live Music 20.00 - 1.00
Snacks & More 12.00 - 22.30
PRENOTAZIONE GRADITA

Per una serata diversa dal solito, gli Snacks del Principe conditi dalle avvolgenti note dei nostri musicisti e accompagnati dal frizzante intrattenimento delle nostre cantanti, assaporando drinks e cocktails in un ambiente unico.

SNACKS

MOZZARELLA IN CARROZZA

Sandwich loaf and mozzarella breaded with egg, cheese and bread

CIABATTINA GOLOSA

Sandwich with fresh cheese, rocket salad, raw ham and artichokes

TOAST PIERINO

Toast with ham and cheese

CLUB SANDWICH

FRITTATINA AL PROSCIUTTO E/O FORMAGGIO

Omelette with ham or cheese

INSALATE

ASSORTITA

Mixed salad

CAPRICCIOSA

Big mixed salad with melon, avocado and Parmesan cheese

DI POMODORO E MOZZARELLA ALL'ACCIUGA, CAPPERI E OLIVE

Salad with tomato, Mozzarella cheese, anchovies, capers and olives

DI TONNO TIPO "NIZZARDA"

Niçoise salad with tuna fish

PIETANZE FREDDI

SALMONE SCOZZESE AFFUMICATO DA DYRBERG

Scottish salmon smoked by Dyrberg

CULACCIA DI PARMA CON MELONE

Parma ham with melon

BRESAOLA CON RUCOLA, CARCIOFINI SOTT'OLIO E GRANA

Bresaola with rocket salad, artichokes and Parmesan cheese

COCKTAIL DI GAMBERETTI E AVOCADO CALYPSO

Shrimps cocktail and avocado Calypso

PIETANZE CALDE

BRODO RISTRETTO ALL'UOVO

Consommé with eggs

CREMA DI POMODORO PROFUMATA AL BASILICO

Tomatoes cream soup perfumed with basil

MINISTRA DI VERDURE ALLA CASALINGA

Homemade style vegetable soup

SPAGHETTINI PANNA, VODKA E SALMONE

"Spaghettini" with cream, Vodka and salmon

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE

Tagliatelle Bolognese style

TAGLIOLINI VERDI CON RUCOLA, AGLIO, PEPERONCINO E POMODORINI

Green noodles with rocket, garlic, chili pepper and cherry tomatoes

FILETTO DI BRANZINO SALTATO CON POMODORINI E OLIVE TAGGIASCHE O AI FERRI

Sautéed or grilled seabass fillet with tomatoes and olives

BATTUTA DI VITELLO AI FERRI O ALLA MILANESE

Grilled or Milanese style veal escalope

ROSETTA DI FILETTO DI MANZO AI FERRI O AL PEPE VERDE

Grilled or on green pepper beef fillet

SERVITI AL PIANO BAR PRINCIPE DALLE 12.00 ALLE 22.30