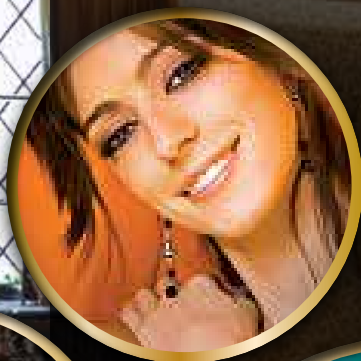


SNACKS & MUSIC BAR PRINCIPE



MARCH 2015

WILLIAM FANNI

Piano and voice. Accompanied by

Friday 6th and 13th
VALENTINA MEI

Saturday 7th
TULLIA BARBERA

Saturday 14th
FRANCESCA PARROTTA

Friday 20th
IVANA VANOLI

Friday 27th
TULLIA BARBERA

Saturday 28th
FEDERICA ROSSI

Saturday 21st
IVANA VANOLI
accompanied at the piano by
MAURIZIO MANENTI

Monday 9th, Sunday 22nd
and Monday 23rd
CIRO ANNOVAZZI
Piano and voice



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
WE ADVISE YOU TO BOOK AHEAD

For a different evening from the usual, try the Principe Snacks garnished with the delightful sound of our musicians, accompanied by the sparkling voices of our singers, sipping drinks and cocktails in a truly unique atmosphere.

SNACKS

FRITTATINA DEL CONTADINO

Flache Omelette mit Schinken, Käse, Gemüse und Kräutern

CIABATTINA VEGETARIANA

Mit frischer Käse, Rauke, gegrillte Auberginen und Zucchini und in Öl eingelegte Artischocken Sandwich

CLUB SANDWICH

PANINO CON BURGER DI FASSONA

„Fassona“-Burger nach Hausart

A TUTTA INSALATA

ASSORTITA

Gemischter Blattsalat mit Tomaten und Karotten

GIGANTE

Grosser gemischter Salat mit, Tomate, Karotten, Avocado, Melon und Parmesan

FALSA CAPRESE

Tomaten, Buffelmozzarella, Extra Vergine Olivenöl, Sardellen, Kapern und Oliven

“CESAR” A MODO NOSTRO

Iceberg-Salat, Croutons, Hähnchenbrust, Hartgekochte Ei, Parmesan, Pinienkerne, Französische Sauce

DI TONNO TIPO “NIZZARDA”

Thunfisch Nizza-Stil

PIETANZE FREDDE/COLD DISHES

COCKTAIL DI GAMBERETTI E AVOCADO PROFUMATO ALL'ARANCIA

Krevetten und Avocado Cocktail mit Orangen parfümiert

SALMONE SCOZZESE AFFUMICATO DA DYHRBERG

Dyhrberg Räucherlachs

CULACCIA DI PARMA CON MELONE

Parma “Culaccia” mit Melon

BRESAOLA DELLA VALTELLINA CON MOZZARELLA DI BUFALA

Bresaola mit Buffelmozzarella

PIETANZE CALDE/WARM DISHES

BRODO RISTRETTO ALL'UOVO

Kraftbrühe mit Ei

CREMA DI POLLO ALLE PICCOLE VERDURE

Hähnchencremesuppe mit Kleine Gemüse

MINISTRONE DI VERDURE ALLA CASALINGA

Gemüse Suppe Tessiner Art

SPAGHETTINI AL POMODORO E BASILICO

„Spghettini“ mit Tomaten-Basilikumsauce

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE

Tagliatelle Bolognese style

TAGLIOLINI VERDI CON AGLIO, OLIO, PEPERONCINO E GRANA

Fein Grüne Bandnudeln mit Knoblauch, Olivenöl, Chili-Pfeffer und Parmesan

FILETTO DI BRANZINO AI FERRI CON POMODORINI E OLIVE TAGGIASCHE

Gegrilltes Seebarschfilet mit sautierte Kirschen-Tomaten und Oliven

BATTUTA DI VITELLO AI FERRI

Gegrilltes Kalbsschnitzel

ROSETTA DI FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE

Rindsfilet mit grünem Pfeffersauce

SERVITI AL PIANO BAR PRINCIPE DALLE 12.00 ALLE 22.30