



Ristorante - Pizzeria  
**Tamaro**  
★ ★ ★ ★ ★

## SPECIALITÀ DELLA CASA

### SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

- Tartare di manzo Seerlad con perlage di tartufo 140 g Fr 40.—  
*Rindstatar Seerlad mit Trüffelperlage* 280 g Fr 76.—
- Costata di manzo Seerlad con sali speziati, verdure alla griglia e patate 500 g Fr 49.—  
*Rindsentrecote Seerlad mit Mischgemüse und Kräuterbutter*
- Entrecôte di manzo Seerlad con verdure miste, patate country e burro mantecato con erbe e piccante Fr 43.—  
*Rindsentrecote Seerlad mit Mischgemüse und Kräuterbutter*
- Filetto di manzo Seerlad con burrini e verdura Fr 47.—  
*Rindsfilet Seerlad mit Butter und Gemüse*
- Tagliata di manzo Seerlad con rucola, grana e datterini Fr 38.—  
*Rindfleisch-Tagliata Seerlad mit Rucola, Parmesan und Datterini-Tomaten*

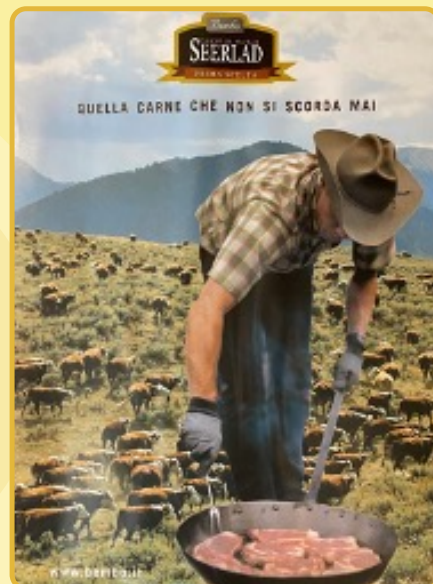
Prezzi in CHF e 7.7% IVA inclusa. Provenienza carne: Germania/Spagna - Alle Preise in CHF und einschliesslich 7,7% MwSt. Herkunft des Fleisches: Deutschland/Spanien.

**Seerlad** è la carne di manzo che racchiude in sé tutti gli elementi distintivi del bovino di alta qualità. Questa carne pregiata è il frutto di secoli di esperienza nell'allevamento che, dalle fertili pianure nord europee, si è diffusa in tutti i paesi anglosassoni e nelle Americhe.

Con Seerlad vi offriamo un prodotto prestigioso, sano ed equilibrato, in grado di esprimere grande sapore e tenerezza grazie proprio all'accurata selezione delle razze, all'allevamento fatto in grandi pascoli incontaminati e all'alimentazione assolutamente naturale. Solo così possiamo ottenere carni saporite e allo stesso tempo genuine, il cui moderato tenore di grasso, oltre che indice di naturalità, ci restituisce un sapore unico e inconfondibile, il gusto autentico della carne. Una vera prelibatezza!

Bei **Seerlad** handelt sich um Rindfleisch, das alle unverwechselbaren Eigenschaften hochwertiger Rinder in sich vereint. Dieses zarte Fleisch ist das Ergebnis jahrhundertelanger Züchterfahrung, die sich aus den fruchtbaren Ebenen Nordeuropas auf alle angelsächsischen Länder und Amerika ausgebreitet hat. Mit Seerlad bieten wir Ihnen ein prestigeträchtiges, gesundes und ausgewogenes Produkt, das dank der sorgfältigen Auswahl der Rassemerkmale, der Zucht auf weitläufigen und unberührten Weiden und einer absolut natürlichen Ernährung grossartigen Geschmack und Zartheit zu bieten vermag. Nur so ergibt sich ein schmackhaftes und zugleich ursprüngliches Fleisch, dessen geringfügiger Fettgehalt seine Natürlichkeit bezeugt und ihm seinen einzigartigen und unverwechselbaren Geschmack verleiht, den authentischen Geschmack von Fleisch. Eine echte Delikatesse!

Nur so ergibt sich ein schmackhaftes und zugleich ursprüngliches Fleisch, dessen geringfügiger Fettgehalt seine Natürlichkeit bezeugt und ihm seinen einzigartigen und unverwechselbaren Geschmack verleiht, den authentischen Geschmack von Fleisch. Eine echte Delikatesse!



Fam. Zanolini - Ristorante Pizzeria Tamaro  
Tel. +41 (0)91 745 66 26 - ristorante@campingtamaro.ch