

BRISTORANTÉ BRISSAGO

Executive Chef... *Robert Fedorko*

Manager... *James King*

A Brissago "Si Mange e Beve Italiano"

Specialita della Casa

Bellini 7

Champagne Peach Nectar

Bitter Lemon Martini 9

Kettle One Vodka Campari Lemoncello

Cipriani 7

Champagne Raspberries

Sgroppino Martini 9

Prosecco Vodka Lemon Sorbet

Negroni 7

Gin Campari Sweet Vermouth

Pizza al Forno

Pizza Margherita 10

Bufala Mozzarella Basil Tomato EVOO

Pizza con Pollo e Pepperocini 11

Chicken Roasted Peppers Pesto

Pizza con Prosciutto e Funghi 14

Prosciutto Wild Mushrooms Parmigiano

Pizza Quattro Formaggi 12

Mozzarella Gorgonzola Parmigiano Pecorino

Special Events

Private Parties Birthdays Anniversaries Corporate Events

To plan a special event or private party

Please Contact Nick Kowalski @ 262-245-7620

BRISTORANTÉ BRISSAGO

Antipasti

Cozze al Vino 10

Mussels Garlic White Wine

Calamari Fritti 12

Peppers Basil-Lemon Vinaigrette

Bruschette di Formaggio e Pomodoro 8

Fresh Milk Mozzarella Prosciutto Crustini

Antipasto Rustico 10

Imported Italian Specialties

Scallopine all' Tartufo Bianco 14

Diver Scallops White Truffel Honey Prosciutto

Insalate e Zuppe

Insalata Casalinga alla Brissago 6

Basil- Lemon Vinaigrette Gorgonzola Walnuts

Insalata "Cesare" 8

Romaine Crouton Garlic Dressing

Insalata Caprese 11

Bufala Mozzarella Heirloom Tomatoes Basil

Zuppa di Sacchetti all' Tartufo Nero 8

Parmigiano Black Truffle Olive Oil

Minestrone 7

Vegetables Macaroni Pesto

Vino Italiano

Prosecco Santa Margherita, Friuli

Pinot Grigio Terlan, Trentino

Orvieto Amabile Bigi, Umbria

Chardonnay, La Solatia Ruffino

BRISTORANTÉ BRISSAGO

BRISTORANTÉ BRISSAGO

Primi Piatti

Fusilli con Pomodoro e Ricotta Salata 18
Heirloom Tomato Arugula Ricotta Salata

Tortelli con Funghi di Anatra 24
Mixed Mushrooms Duck Procuitto

Spaghetti con l'Aragosta Lemirandi 38
Guitar String Pasta Lobster Pecorino

Orecchiette con Gamberi 26
Prawns Pomodoro Roasted Garlic

Capellini con Granchio e Prezzemolo 27
King Crab White Truffle Spicy Herbs

Pappardelle con Pollo e Fricassee 26
Artichoke Chicken Heirloom Tomato

Riso con Frutti di Mare 28
Shellfish Carnaroli Rice Seafood Broth

Penne alla Amatriciana 22
Sausage Brunello Spicy Tomato Sauce

Linguini con Vongole 25
Clams Crushed Pepper White Wine

Esperienza e Brissago

Brissago Experience

Chef Selected Individually Prepared
Taste Smell Share Experience

Four Courses 65

Five Courses 75

Secondi Piatti di Pesce

Rombo con Brodetto Limone 32
Line Caught Halibut Lemon Celery Root

Salmone con Finocchio 28
Wood Roasted Salmon Fennel Polenta

Branzino alla Brissago 29
Wild Sea Bass Brandad Lobster Essence

Zuppa di Pesce 26
Assorted Seafood Shellfish Broth Crustini

Secondi Piatti di Carne

Agnello alla Griglia con Funghi 32
Lamb Polenta Wild Mushroom

Osso Bucco alla Milanaise 26
Veal Shank Saffron Risotto Gremolata

Filetto di Manzo al Gorgonzola 34
Beef Tenderloin Gorgonzola Barolo

Costata di Manzo con Cipolle e Patate 38
Ribeye Cipolline Roasted Potato

Sigillato Bovine Filetto 34
Veal Tenderloin Butternut Squash Apple

Brasato alla Costata di Manzo 28
Beef Shortribs Sweet Potato Gnocchi

Vineyard Esperienza

Brissago Wine Experience

Chef Selected Individually Poured
Sip Swirl Smell Taste Enjoy Italian

Piemonte Tour 35

Trentino and Toscana Tour 45

Fall Hours Wednesday - Sunday 5:30 PM to 10:00 PM

www.grandgeneva.com/Brissago