

# Menu degustazione

*Amuse bouche*

\*\*\*

*Rosetta di fegato d'oca al vecchio Malaga e mela stufata*

*Escalope de foie gras au vieux Malaga et pomme*

**oppure - ou**

*Involtini di carta di riso con zucca e porcini*

*Spring rolls végétariens avec potiron et cèpes*

**oppure - ou**

*Ceviche di spigola al mango, avocado e pompelmo*

*Ceviche de bar, mangue, avocat et pamplemousse*

\*\*\*

*Risotto al Franciacorta Rosé, melograno e fonduta di formaggella del Sindaco*

*Risotto au Franciacorta Rosé, grenade et fondue de fromage du maire*

**oppure - ou**

*Tortelli di lepre, il suo consommé, zucca e castagne*

*Tortelli de lièvre, son consommé, potiron et châtaignes*

\*\*\*

*Costoletta di maialino, purea di barbabietola e Bleu di capra*

*Côtelette de porcelet, purée de betterave et bleu de chèvre*

**oppure - ou**

*Stracotto di guance di vitello al Merlot*

*Daube de joue de veau au Merlot*

**oppure - ou**

*Ricciola, cavolfiore, vongole e bottarga*

*Sériole, chou-fleur, palourdes et bottarga*

\*\*\*

*Pera, crumble alle mandorle e gelato al Maraschino*

*Poire, crumble aux amandes et glace au Marasquin*

**oppure - ou**

*Sorbetto all'uva americana del Motto*

*Sorbet aux raisins américains*

**oppure - ou**

*Selezione di formaggi*

*Sélection des fromages*

**Questo menu viene servito minimo per due persone e per tutta la tavolata**

**Nous servons le menu pour au moins 2 personnes et pour toute la table**

**4 portate CHF 95.- p.p.**

**3 portate CHF 85.- p.p. (Antipasto oppure 1° piatto – 2° piatto – dessert)**

**3 portate CHF 89.- p.p. (Antipasto - 1° piatto – 2° piatto)**