

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

Tartare di manzetta, carciofi e caprino

Tartare de bœuf, artichauts et fromage frais de chèvre

oppure - ou

Filetti di triglia, rape, consommé di patate arrostate

Filets de rouget, navets et consommé de pommes de terre rôties

Risotto ai cavolfiori, arancia e noci di capesante scottate

Risotto au chou-fleur, orange et coquilles St. Jacques dorées

oppure - ou

Gnocchetti di patate, Castelmagno e tartufo nero del Perigord

Gnocchi de pommes de terre, fromage Castelmagno et truffe noir du Perigord

Quaglia farcita, topinambur e chiodini

Caille farcie, topinambour et champignons

oppure - ou

Stracotto di guance di vitello al Merlot

Daube de joue de veau au Merlot

oppure - ou

Tonno scottato, gamberi, curry e cocco

Thon rôti, crevettes, curry et noix de coco

Ananas e mango BBQ, gelato al pepe e rhum

Ananas et mangue BBQ, glace au poivre et rhum

oppure - ou

Rabarbaro, lampone e vaniglia Bourbon

Rhubarbe, framboise et vanille Bourbon

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)