

Menu degustazione

Amuse bouche

Rosetta di fegato d'oca, fragole al Moscatel

Escalope de foie gras, fraises au Moscatel

oppure - ou

Tartare di manzetta, puntarelle e maionese all'acciuga del Cantabrico

Tartare de bœuf, endives et mayonnaise aux anchois du Cantabriques

oppure - ou

Crudo di ricciola, peperoncino verde e salsa Ponzu

Sérieole en crudité, piment vert et sauce Ponzu

Croquette di baccalà, finocchio e pecorino

Croquette de cabillaud, fenouil et pecorino

oppure - ou

Risotto mantecato all'aglio orsino, spugnole e Alpe Piora 18 mesi

Risotto à l'ail sauvage, morilles et Alpe Piora 18 mois

Suprema di faraona di Bresse al fieno, asparagi bianchi e pancetta

Suprême de pintade de Bresse au foin, asperges blanches et lardons

oppure - ou

Pancia e costina di maialino a bassa temperatura,

chutney di cipolla di Tropea e lamponi

Poitrine et travers de porcelet à basse température,

chutney d'oignons de Tropea et framboises

oppure - ou

Salmone "Bio Färöer,, mele, zenzero e patata viola

Saumon "Bio Färöer" aux pommes, gingembre et pommes de terre violettes

Crema brulée bufalina, yozu e lamponi

Crème brulée de bufalina, yozu et framboises

oppure - ou

Cioccolato nelle tre consistenze

Le chocolat en trois consistances

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)