

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, dragoncello, bergamotto e salsa all'uovo

Tartare de bœuf, estragon, bergamote et sauce à l'œuf

oppure - ou

Crudità di ricciola, arancia rossa, aceto di lamponi e saké

Crudité de sériole, orange sanguine, vinaigre de framboise et saké

Risotto al Franciacorta, melograno e fonduta di formaggella del Sindaco

Risotto au Franciacorta, grenade et fondue de fromage du maire

oppure - ou

Spaghettoni con gamberoni, bisque di crostacei al rosmarino e pomodori secchi

Spaghettoni aux crevettes, bisque de crustacés au romarin et tomates séchées

Lombatina d'agnello, zucca e salsa speziata

Longe d'agneau, potiron et sauce épicée

oppure - ou

Stracotto di guance di vitello al Merlot

Daube de joue de veau au Merlot

oppure - ou

Rombetto, topinambur, cavolo rapa e mandorle

Turbot, topinambour, chou-rave et amandes

Castagnotto, rum e cacao

Tarte glacée aux châtaignes, Rhum et cacao

oppure - ou

Parfait di mandorle e yogurt, zuppetta di ribes e stevia

Parfait aux amandes et yaourt, soupe de groseilles et stevia

oppure - ou

Sorbetto all'uva americana e il suo distillato

Sorbet aux raisins américains et son distillé

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)