

Menu degustazione

Amuse bouche

Rosetta di fegato d'anatra al vecchio Malaga e mela stufata

Escalope de foie gras de canard au vieux Malaga et pomme

oppure - ou

Tartare di manzetta, acciughe del Cantabrico, pomelo e maionese al jalapeño

Tartare de bœuf, anchois du Cantabrique, pomelo et mayonnaise au jalapeño

oppure - ou

Ceviche di ricciola al mango e guacamole

Ceviche de sériole, mangue et guacamole

Tortelli di farina di mais al cinghiale, funghetti e gremolata

Tortelli de farine de maïs au sanglier, champignons et gremolata

oppure - ou

Gnocchi di patate, polpo in salsa di cacciucco al lime

Gnocchi de pommes de terre, poulpe sauce cacciucco au citron vert

Mignon di filetto d' Angus alla Périgordine

Mignon de filet "Angus" à la périgordine

oppure - ou

Stracotto di guance di vitello al Merlot

Daube de joue de veau au Merlot

oppure - ou

Black cod, crema di castagne e cipollotti al limone

Morue noire, crème de marrons et oignons nouveaux au citron

100% Cioccolato

100% Chocolat

oppure - ou

Sorbetto litchis e frutto della passione

Sorbet litchis et fruit de la passion

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)