



MENU
“CLASSICO”

Crema di zucca e zenzero
con i suoi semi e crostini

•

Cavatelli al ragù
di luganighetta e broccoli

•

Controfiletto di manzo al punto rosa
gratin di patate e timballo di spinaci

•

Torta al cioccolato

CHF 66.-



MENU
“MARE”

Carpaccio di polipo
ceci, finocchio e pomodorini confit

•

Gnocchi neri
alle vongole e pomodorini

•

Filetto di rombo al cartoccio
con verdure e profumi

•

Panna cotta
con frutti di bosco

CHF 70.-



MENU
“NOSTRANO”

Selezione di salumi e formaggi

•

Risotto al Merlot con cialda di Parmigiano

•

Guancetta di maiale brasata
purea di patate e zucca
verdure di stagione

•

Sfogliatina alle mele e uvetta
con salsa alla vaniglia

CHF 58.-



MENU
“PESCE”

Tartare di Salmone marinato
all'arancio e aneto

•

Paccheri
al sugo di calamari

•

Filetto di branzino alla mediterranea
patate schiacciate all'olio EVO

•

Spuma di ricotta
miele e meringhe

CHF 68.-



MENU
“SELVAGGINA”

Affettati di selvaggina

•

Tagliatelle ai porcini
su fonduta di formaggio d'alpe

•

Controfiletto di cervo al vino rosso
flan di sedano rapa e cavolo rosso brasato

•

Crème caramel

CHF 68.-