

## **Menu di Natale 2020**

Marinata di branzino

Ceviche vom Wolfbarsch – Stangensellerie – Limettengranité

Duetto di fegato d'anatra

Duo von der Entenleber – Vin Santo – Thai Mango

Risotto al Parmigiano Reggiano

Risotto mit gereiftem Parmesan – Bio Eigelb – Weisser Alba Trüffel -  
Topinambur

Papardelle al ragù di cinghiale

Handgemachte toskanische Pasta – Wildschweinragout –  
Pecorino di Pienza

Petto d'anatra nostrana

Brüstchen von der St. Galler Ente – Zwetschgenkompott –  
Baby Karotte – Orangenblütenhonig Jus

Formaggi affinati da Rolf Beeler

Italienischer Käse – Früchtebrot – Mostarde

Il consiglio di Flavio

Karamellierte Ananas – Tonkabohnen Glace – «Pyrat XO» Rum

5 Gänge zu 128

7 Gänge zu 168