



MENU DI NATALE

Osteria TRE

Marinata di branzino

Ceviche vom Wolfsbarsch – Stangensellerie – Limettengranité

—

Duetto di fegato d'anatra

Due 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 – Wildschweinragoût – Pecorino di Pienza

—

Petto d'anatra nostrano

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

—

Formaggi affinati da Rolf Beeler

Auswahl affinierter Käse – Früchtebrot – Mostarde

—

Il consiglio di Flavio

Karamellisierte Ananas – Tonkabohnen Glace – «Pyrat XO» Rum

5 Esperienze CHF 128

7 Esperienze CHF 168