



menu di san valentino

ceviche di branzino, mandorle, melograno

branzino marinato, gel di mandorle e sorbetto di melograno
marinierter wolfsbarsch, mandel-gel und granatapfelsorbet

uovo, funghi, patate

uovo cotto a 64 gradi, funghi trifolati e spuma di patate
bei 64 grad gekochtes ei, sautierte champignons und kartoffel espuma.

risotto, gorgonzola, lamponi

risotto mantecato al gorgonzola accompagnato da una salsa di lamponi
risotto mit gorgonzola-creme dazu himbeersauce

mezzi rigatoni, scampi

mezzi rigatoni serviti con una salsa di scampi
mezzi rigatoni serviert mit garnelensauce

piccione, mais, frutti rossi

piccione con crema di mais e jus aromatizzato ai frutti rossi
taube mit maiscreme und jus mit roten fruchten

formaggi

selezione di formaggi italiani
italienische käse auswahl

tiramisù

la nostra interpretazione del più classico dei dolci italiani
unsere Interpretation des klassischsten aller italienischen desserts

5 portate	CHF 160
7 portate	CHF 180