

LE PROPOSTE DEL NOSTRO CHEF

# 9pm food & fusion



## Antipasti



- Degustazione di antipasti di mare (min 18 portate)

CHF

32.-

- Tartar a scelta: - tonno - salmone - branzino

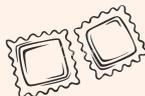
21.-



- Bignè in crema di caprino e avocado con lacrime di capperi

21.-

## Primi



- Agnolotti al brasato con clorofille di basilico

18.-

- Fregola sarda ai frutti di mare

19.-

- fagottini ai crostacei colis di pacchino

19.-

## Portate principali



- Il filetto di Angus a Cabarnet (TI) con caprina su crema di patate

35.-

- Tagliata di Angus con mesticanza e fonduta di verdure di parmigiano

35.-



- Trancio di ombrina alla piastra con verdure croccanti

25.-



## Dessert

- Fantasia dello Chef

12.-

nota importante: alcuni ingredienti possono scatenare allergie indesiderate, vi chiediamo gentilmente d'informarci in caso di allergie alimentari o altri disturbi