Menu

Menu gastronomico

Carpaccio di nasello cbt con arance rosse

Doppio raviolo alle patate e tartufo

Petto d'anatra alle mele verdi e calvados e il suo contorno

Piatto di formaggi di nostra selezione, 3pz

Mousse allo yogurt, cuore di mango e biscotto Linzer

89.-

Minimo 2 persone

Antipasti

Tataki di capriolo con zucca e cipolle rosse
27.-

Creme brûlée ai funghi
22.-

Carpaccio di nasello cbt con arance rosse
25.-

Vellutata di patate americane arrosto con tartare di gamberi rossi e burrata
25.-

Primi

Gnocchi di patate al ragù di wagyu
26.-

Doppio raviolo alle patate e tartufo
27.-

Tagliatelle fatte in casa, calamaretti e salsa al pane San Abbondio
25.-

Risotto ai pomodorini arrosto, limone e carciofi
Attesa minimo 20 minuti *minimo 2 persone*
25.-

Secondi

Pesce

Branzino confit con fondo di pesce, verdure brasate e crema di topinambur
38.-

Carne

Cappello del prete al nebbiolo con purea di patate affumicata
40.-

Petto d'anatra alle mele verdi e calvados e il suo contorno
38.-

Entrecôte di renna con salsa al ribes e barbabietola con la sua guarnizione
50.-

Dessert

Semifreddo al torrone, salsa ai frutti di bosco e cioccolato bianco
12.-

Tartelletta frangipane alle pere
12.-

Mousse allo yogurt, cuore di mango e biscotto Linzer
12.-

Piatto di formaggi di nostra selezione, 3 pezzi
16.-

Per eventuali allergie o intolleranze, vi preghiamo di avvisare il personale.

Provenienza delle carni e del pesce:
Branzino GR/HR, Renna LU/RU/SE, Wagyu CH, Cappello del Prete CH,
Selvaggina AT/DE/CH/NZ, Nasello FR, Calamaretti TH/FAO 41,
Gamberi FAO37.2.2, Anatra FR