

Menu degustazione

Il menu viene servito per tutto il tavolo
Das Menü wird für den ganzen Tisch serviert

Amuse bouche
Pane Vallemaggia
Burro allo zafferano

“Crostacei”

Carpaccio di gambero rosso – scampo – asparagi
Rote Garnelen Carpaccio – Kaisergranat – Spargeln

“Ravioli”

Ravioli ripieni di stinco di maiale – büscion caramellato – salsa al burro
Ravioli mit Schweinshaxe Füllung – Karamellierter Frischkäse – Buttersauce

“Faraona”

Suprema di faraona – puré di patate – salsa alle spugnole – verdura
Perlhuhn Supremes – Kartoffelstock – Morchelsauce – Gemüse

“Cioccolato”

Cioccolato – nocciola – frutto della passione
Schokolade – Haselnuss – Passionsfrucht

Oppure / Oder

“Formaggio”

Piccola selezione di formaggi
Kleine Käse Auswahl

Menu completo / Komplettes Menü 108.-
Menu senza/ ohne Crostacei 88.-
Menu senza/ohne Cioccolato/Formaggio 98.-