

DEGUSTAZIONE

FEGATO D'ANATRA

Albicocca – dragoncello – brioche al burro
Entenleber – Aprikose – Estragon – Butterbrioche
Gewürztraminer Vendange Tardive 2014 – Famille Hugel, Riquewihr

FAGOTTINI ALLA RICOTTA E TARTUFO PÉRIGORD

Melanzane – aceto balsamico – pinoli
Ricotta Fagottini und Périgord Trüffel – Aubergine – Balsamico Essig – Pinienkerne
Bouzeron 2021 – Domaine Villaine, Bouzeron

ROMBO ATLANTICO

peperoni a punta rossi – grano saraceno – gremolata
Atlantik Steinbutt – roter Spitzpeperoni – Buchweizen – Gremolata
Trocla Nera 2020 – Weingut zur Sonne, Jenins

CAPRIOLO ESTIVO

Cavolfiore – gallinacci – gelsi
Sommer Bock – Blumenkohl – Pfifferlinge – Maulbeeren
Gran Masetto 2013 – Endrizzi, San Michele all'Adige

CILIEGIA E FARINA BONA

Yogurt ticinese – fiori di ciliegio – tè verde
Kirsche und Farina Bona – Tessiner Joghurt – Kirschblüte – Grüntee
Beerenauslese Cuvée 2020 – Alois Kracher, Illmits

Menu

4 portate / 4 Gänge CHF 195 - *Percorso vino / Weinbegleitung CHF 85*
5 portate / 5 Gänge CHF 220 - *Percorso vino / Weinbegleitung CHF 105*

Il menù è servito per tutto il tavolo / Das Menü wird für den ganzen Tisch serviert

In presenza di allergie e/o intolleranze informi il nostro personale di servizio
Bei Vorliegen von Allergien und/oder Unverträglichkeiten informieren Sie bitte unser Servicepersonal