

### **Menu degustazione “La Chiesa”**

Uovo cotto a 62°, crudité di carciofi, panura al pane Vallemaggia croccante, maionese al rafano

*Ei bei 62° C.gegart, Variaton von rohen Artischocken, knuspriges Vallemaggia-Brot Panura, Meerrettich-Mayonnaise*

Gnocchi di patate e grano saraceno, Bitto, burro e salvia, verza croccante e cialda al pepe Vallemaggia

*Kartoffel- und Buchweizengnocchi, Bitto, Butter und Salbei, knackiger Wirsing und Vallemaggia-Pfeffer-Waffel*

Rack d’agnello, cime di rapa, funghi Shiitake e polenta rossa ticinese

*Lammkarree, Stängelkohl, Champignons Shiitake und rote Tessiner Polenta*

Mousse alle castagne e cioccolato bianco, meringa e sfoglia croccante di pasta filo

*Mousse von Kastanien und weißer Schokolade, Baiser und knusprige Filoteigblätter*

**3 portate/ 3 Kurse 90 fr.**

**4 portate/ 4 Kurse 102 fr.**

### **Abbinamento vini/Weinkombinationen**

degustazione di 3 calici di vino/ *Degustation von 3 Gläsern Wein*

*fr. 30*

degustazione di 4 calici di vino / *Degustation von 4 Gläsern Wein*

*fr. 40*