

ANTIPASTI/VORSPEISEN

Ceviche di Corba Rossa del Gargano con lampone coriandolo,
cipolla rossa di Tropea e lime

*Ceviche von Corba Rossa del Gargano mit Koriander-Himbeere, roten
Zwiebeln aus Tropea und Limette*

Fr. 35

Scaloppa di foie gras cotta al timo, crema di latte al tartufo nero,
fico caramellato, french toast

*Foies gras-Schnitzel mit Thymian gekocht, schwarze
Trüffelmilchcreme, karamellierte Feige, French Toast*

Fr. 39

PRIMI PIATTI/ERSTE GÄNGE

Tagliatella di nostra produzione, con ragù di cinghiale, funghi canterelli e crema di zucca

Hausgemachte Tagliatella mit Wildschweinragout, Canterelli-Pilzen und Kürbiscreme

Fr. 32

Ravioli fatti in casa, secondo la vecchia ricetta di un Cardinale piemontese: ripieno di cervo, crema di castelmagno, burro, salvia e nocciola tonda delle Langhe.

Hausgemachte Ravioli nach einem alten piemontesischen Kardinalsrezept: Wildfleischfüllung, Castelmagno-Creme, Butter, Salbei und runde Langhe-Haselnuss

Fr. 35

CARNE E PESCE/ FISCH UND FLEISCH

Salmerino, cotto a vapore, zuppa di vino tirolese al Gewürztraminer, caviale di alga nori e soia, porri, germogli freschi, essentia lime

Saibling, gedünstet, Tiroler Weinsuppe mit Gewürztraminer, Nori-Algen und Sojakaviar, Lauch, frische Sprossen, Essentia-Limette

Fr. 49

Ganassino di vitello brasato al Merlot, patata dolce, purea di sedano rapa, spinacino novello, chips di verza, jus di vitello alla vaniglia

Merlot-geschmorte Kalbsbäckchen, Süßkartoffel, Selleriepüree, Babypinat, Wirsingchips, Vanille-Kalbsjus

Fr. 53

DESSERT E FORMAGGI/DESSERTS UND KÄSE

Millefoglie caramellata, yogurt, mango, vaniglia;

Karamellisiertes Millefeuille, Joghurt, Mango, Vanille

Fr. 23

Cre moso al cioccolato fondente “Tanzania” con variazione di pere Williams, crumble alla farina bona

Zartbitterschokoladencreme ‘Tansania’ mit Williams- Birnen-Variation, Bona-Mehl-Streusel

Fr. 23

Assiette di formaggi selezionati dallo Chef

Ausgewählte Käseplatten des Küchenchefs

Fr. 25

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari vi preghiamo di comunicarlo sempre al nostro personale di sala.

Sollten Sie Lebensmittelallergien und/oder -unverträglichkeiten haben, informieren Sie bitte unser Personal.