



## MENU S. SILVESTRO

### Antipasto

Passata di ceci, seppia arrosto, scampo di Sicilia e olio di foglie di lime

*Kichererbsenpüree, gegrillte Sepia, sizilianische Langustine und Limettenblätteröl*

Fr. 32

Battuta di filetto di manzo alla piemontese, carciofo, blu di capra Ticinese, bottarga d'uovo

*Tartar vom piemontesischen Rinderfilet, Artischocke, Tessiner Ziegenblau, Ei-Rogen*

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, karamellisierte Feige, French Toast*

Fr. 39

Vellutata alla zucca mantovana, funghi cantarelli, creme fraîche e chips di Parma

*Mantuaner Kürbissuppe, Cantarelli-Pilze, Crème fraîche und Parmachips*

Fr. 32

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.*



## **Primi piatti**

Tortellini emiliani in brodo, fatti in casa, secondo la tradizione Romagna

*Rote Kartoffelgnocchi, Kastanienmehl, Kamille, Tessiner Luganiga und Vallemaggia Pfeffer*

Fr. 28

Risotto Carnaroli Riserva San Massimo, mantecato alle erbe aromatiche e astice canadese con la sua bisque

*Carnaroli Risotto Riserva San Massimo, aufgeschlagen mit aromatischen Kräutern und kanadischem Hummer mit seiner Bisque*

Fr. 35

Caserecce con sugo di luganiga Ticinese, pepe Vallemaggia, castagne, profumate al rosmarino.

*Caserecce mit Tessiner Luganiga-Soße, Vallemaggia-Pfeffer, Kastanien, aromatisiert mit Rosmarin.*

Fr. 32

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.*



## Secondi piatti

Brasato d'aletta di manzo, canederlo al burro e salvia, purea di cavolfiore

*Geschmorter Rinderflügel, Knödel mit Butter und Salbei, Blumenkohlpüree*

Fr. 49

Maialino da latte cotto a bassa temperatura, crema di carote cavolo nero, salsa curry thai

*Spanferkel bei niedriger Temperatur gegart, Karotten-Schwarzkohl-Creme, Thai-Curry-Sauce*

Fr. 56

Filetto mignon di manzo alla Rossini con scaloppa di foie gras, tartufo nero, patate novelle al rosmarino

*Rinderfilet Mignon nach Rossini Art mit Gänseleberschnitzel, schwarzem Trüffel, neuen Kartoffeln mit Rosmarin*

Fr. 58

Branzino cotto intero al forno, alla mediterranea, servito al tavolo con i suoi contorni di verdure \*

*Mediterraner Wolfsbarsch serviert am Tisch mit Gemüsebeilagen\**

*\*(tempo di attesa 20 min/ wartezeit 20 min)*

\*Fr. 52 p.p.

\*(min. 2 persone/ mind. 2 Personen)

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.*



## Dessert

Sfera flambata al cioccolato fondente ripiena di gianduia e caramello salato

*Flammbierte Schokoladenkugel, gefüllt mit Gianduja und gesalzenem Karamell*

Fr. 23

Semifreddo al torroncino servito con salsa di cioccolato fondente

*Nougat-Semifreddo mit dunkler Schokoladensauce/ Semifreddo au nougat servi avec une sauce au chocolat noir*

Fr. 23

Panettone artigianale con zabaione al sifone

*Handwerklich hergestellter Panettone mit Zabaglione aus dem Siphon*

Fr. 18

Carpaccio d'ananas marinato al maraschino

*Carpaccio aus Maraschino-Ananas*

Fr. 18

Selezione di formaggi raffinati

*Auswahl an frischen und ausgewählten Käsesorten*

p.s.q

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.*