






## MENU DEGUSTAZIONE

 Battuta di Manzo Svizzero con scaglie di foie gras, funghi “del Micocene”, rucola e gelato all’olio extra vergine di oliva.


*Tartar vom Schweizer Rind mit Gänseleberflocken, miozänen Pilzen, Rucola und Eis aus nativem Olivenöl extra*

 Risotto ai pistilli di zafferano, essenza di luganiga del Ticino e midollo, salsa di miso e gremolada.

*Risotto mit Safranstempeln, Tessiner Luganiga-Essenz und Kürbis, Miso-Sauce und Gremolada*

 Guancetta di Wagyu svizzero, rösti di patate al timo, cavolo rosso all’aceto di mele e rafano fresco grattato.

*Schweizer Wagyu-Backe, Kartoffelrösti mit Thymian, Rotkohl in Apfelessig und frisch geriebenem Meerrettic*

 Zabaione montato al ratafià, gelato allo yogurt dell’azienda agricola “La Colombera”, rabarbaro sciroppato e crumble al cioccolato bianco e polline.

*Geschlagener Eierlikör mit Ratafià, Joghurteis vom Bauernhof "La Colombera", Rhabarber in Sirup und Streusel aus weißer Schokolade und Blütenstaub.*

4 Portate/Gange Fr. 100