



TARTUFO BIANCO

WEISSER TRÜFFEL

Tartare di manzo svizzero selezione Luma, mayonese all'olio di nocciole, nocciole sabbiate e pan brioche

Schweizer Rindertatar Luma-Auswahl, Mayonnaise mit Haselnussöl, gemahlene Haselnüsse und Briochebrot

*43fr.

L'uovo ticinese: tuorlo fritto, soffice di albumi, pane di segale, cavolo nero e fonduta d'alpeggio

Das Tessiner Ei: gebratenes Eigelb, weiches Eiweiß, Roggenbrot, Schwarzkohl und Bergfondue

*34fr

Tagliolino fatto in casa ai 40 tuorli con burro di malga e sale des alpes

Hausgemachte Tagliolini mit 40 Eigelb mit Bergbutter und Alpensalz

*38 fr.



Tournedos di filetto frollato di rubia gallega, sedano rapa glassato e funghi chanterelle

Tournedos aus gereiftem Rubia-Gallega-Filet, glasiertem Knollensellerie und Pfifferlingen

*65 fr.

Sablé al cacao, pralinato alle mandorle e nocciole, opaline e cremoso al mascarpone profumato alla vaniglia

Kako Sablè, Mandel und Haselnusspraline, Opalin und Vanille Mascarpone Creme

*26 fr.

Gelato del giorno mantecato al momento con castagne e marron glacé impreziosito da 2g di tartufo bianco pregiato

Eis des Tages, frisch cremig mit Kastanien und Maronenglasur, verfeinert mit 2 g feinen weißen Trüffeln

*24 fr.

**I piatti sono includono 2gr di tartufo bianco serviti nel piatto/ Die Preise beinhalten 2 gramm weiße Trüffel auf dem Teller*



Tartufo bianco extra al tavolo/ Extra weiße Trüffel am Tisch

11 fr/gr.



MENU S. SILVESTRO

Amuse bouche

Capasanta Hotate scottata al burro di cacao, mandorla, agrumi e coleslaw di finocchi

Gebratene Jakobsmuschel-Hotate mit Kakaobutter, Mandeln, Zitrusfrüchten und Fenchel-Krautsalat

Antipasto/ Vorspeise

Vitello tonnato, katzuboshi, demi-glace vegetale, foglie e polvere di capperi

Vitello Tonnato, Katsuboshi, Gemüse-Demi-Glace, Kapernblätter und Pulver

Primo piatto/ Erster Gang

Raviolo del plin ai tre arrostiti con burro di malga, salvia e tartufo nero pregiato

Raviolo del Plin mit drei Röstungen mit Bergbutter, Salbei und feinem schwarzen Trüffel

Secondo piatto a scelta/ Hauptgang Wahl zwischen:

Pesce/ Fisch

Coda d'Aragosta al miele di rosmarino, carciofi e topinambour

Hummerschwanz mit Rosmarinhonig, Artischocken und Topinambur



Gault & Millau



Carne/ Fleisch

Guancia brasata di wagyu svizzero, soffice di polenta rossa ticinese e cavolo piuma

Geschmorte Schweizer Wagyu Rinderbacke, Tessiner Rotpolenta und Federkohl

Dessert

Cre moso al mascarpone, mandarino, gelato al panettone e salsa al grand marnier.

Cremige Mascarpone, Mandarine, Panettone-Eis und Grand-Marnier-Sauce

Piccola pasticceria

Kleingebäck

Costo per persona/Preis pro Person: 150 fr.



Gault & Millau