

...ed Il Profano

*Manzo Svizzero battuto al coltello
impresiosito da caviale Cona*

crema di latte alla brace, ciboulette, rape marinate e carote

L'uovo del Ticino

tuorlo fritto cremoso, soffice di albumi, fungo fenice,
croccante al pane di segale, tartufo nero e crudo di gambero rosso

Cappelletti "Cacio Pepe e cozze"

limone salato, patata dolce, verbena e mentuccia

"Risott giallo"

con midollo arrostito al rosmarino, luganighetta e polvere di loomi

Luccioperca alla mugnaia

zucchina trombetta in scapece, foglie di capperi,
origano e riduzione di arancia sanguinella

Entrecôte di wagyu Giapponese

melanzana viola arrostita e chimichurri

Parfait alla melissa, fragola e limone

meringa, gelato alla crema di latte
e aceto balsamico "Gran riserva 1969" di Modena

CHF 200.-

"Le nostre esperienze di degustazione sono pensate per essere condivise con l'intero tavolo"

...und das Profane

Schweizer rinder tartar mit Oona kaviar
gegrilltes milchrahm, ciboulette, eingelegten rüben und karotten

Das Tessiner Ei
gebraten eigelb cremig, weich von Eiweiß,
phoenix piz, roggenbrot knusprig, schwarzer trüffel und roh rot garnele

Cappelletti
"Cacio käse, pfeffer und muscheln"
gesalzene zitrone, Süßkartoffeln, eisenkraut und minze

"Risott giallo"
safran risotto mit rosmarin geröstetem knochenmark,
luganighetta und loomi pulver

Fander Meunière
trompetenzucchini scapece, kapernblätter,
oregano und blutorangen reduktion

Entrecôte vom japanischen Wagyu
Geröstete violette auberginen und chimichurri sauce

Melisse parfait, erdbeere und zitrone
meringe, milchrahm kugel eis und "Gran riserva 1969"
balsamico essig aus Modena

CHF 200.-

"Unsere Verkostungserlebnisse sind so konzipiert, dass sie mit dem gesamten Tisch geteilt werden"