

Il menu di San Valentino

Sabato, 13 febbraio 2021

*Duetto di salmone fatto in casa,
affumicato con salsa al rafano
e marinato all'aneto con salsa alla senape e miele,
serviti con toast caldo*

*Duett vom hausgemachten Lachs
geräuchert mit Rettichsauce und
mariniert mit Dill und Honig-Senfsauce
serviert mit warmem Toast*



*Risotto Carnaroli dei terreni alla Maggia
con gamberi rossi e pesto di porri alla limetta
Carnaroli Risotto von den Terreni alla Maggia
mit roten Garnelen und Lauchpesto mit Limette*



*Filetto di manzo argentino ai carciofi
Schiacciata di patate all'erba cipollina e millefoglie di melanzana
Argentinisches Rindsfilet mit Artischocken
Zerstampfte Kartoffeln mit Schnittlauch und Auberginen Millefeuille*



*Cuore morbido ai lamponi,
ricoperto al cioccolato fondente
con granella di nocciole
Weiches Himbeer-Herz
umhüllt von Zartbitterschokolade
mit Haselnuss Streusel*



*Chf 79.- Menu a quattro portate
Chf 67.- senza antipasto o primo*