

RISTORANTE  
**LA FAVOLA**

*Il menu di San Valentino*

*Venerdì, 14 febbraio 2026*

**Amuse-bouche di apertura accompagnato da un calice di Prosecco**

*Welcome amuse-bouche served with a glass of Prosecco*



**Tartar di gambero rosso di Mazara, panna acida e frutti rossi**

*Tartare from Mazara red prawn, sour cream and red berries*



**Conchiglioni ripieni ai carciofi, menta e pecorino dolce,**

**salsa al pane nero tostato e riduzione al Mirto**

*Stuffed Conchiglioni pasta with artichokes, mint and sweet pecorino cheese,  
toasted black bread sauce and myrtle reduction*



**Cremoso al frutto della passione e peperoncino**

*Passion fruit and chili crèmeux*



**Guancetta di manzo svizzero alle spugnole**

**Purea di sedano rapa e verdure tornite al timo limonato**

*Swiss beef cheek with morel mushroom sauce*

*Celeriac purée and shaped vegetables with lemon thyme*



**Red velvet cake**



**Chf 89.-**