

R I S T O R A N T E
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.-