



Flûte di Prosecco e benvenuto dello Chef
Prosecco im Glas und Gruß aus der Küche

* * *

Terrina di carne in crosta con fondo bruno alla senape antica in grani
Fleischterrinen im Teigmantel mit Bratensauce und grobkörnigem Senf

* * *

Classici tortelli della tradizione in brodo chiarificato di cappone
Klassische Tortelli in geklärter Kapaunbrühe

Oppure

Lasagna della tradizione con sfoglia verde, ragù alla bolognese e besciamella
Traditionelle Lasagne mit grünen Nudelblättern, Bolognese-Ragout und Béchamelsauce

* * *

Arrosto di cappone con ripieno al tartufo nero, patate delfino e giardinetto di verdure all'olio di olive taggiasche
Gebratener Kapaun mit Schwarzem-Trüffel-Füllung, Dauphine-Kartoffeln und Gemüsebouquet mit Taggiasca-Olivenöl

Oppure

Trancio di dentice dell'Atlantico scottato con guazzetto di vongole, fiori di zucca e perle di patate al naturale
Gebratener Atlantik-Dentex mit Venusmuschelragout, Zucchini-Blüten und natürlichen Kartoffelperlen

* * *

Namelaka al dulce de leche e arachidi tostate, con mousse al caramello salato, guetzi e gelatina al ribes rosso
Dulce-de-leche-Namelaka mit gerösteten Erdnüssen, gesalzener Karamellmousse, Guetzi und Johannisbeergelee

* * *

Panettone e pandoro accompagnati da crema Caolatte, mandarini e arachidi tostate
Panettone und Pandoro mit Caolatte-Creme, Mandarinen und gerösteten Erdnüssen

Chf 120.- p.p.
Bevande escluse
Getränke nicht inbegriffen

Solo su prenotazione, previa disponibilità
Nur auf Reservierung, je nach Verfügbarkeit

