

## **Terra**

### **Antipasti / starter**

*Antipasto Toscano con Prosciutto Crudo, Bresaola, Coppa, Parmigiano, Pomodori secchi e Focaccia*

*Antipasto Toscano (Mixtures of Ham, Bresaola, Coppa, Parmesan cheese and dried tomatoes, served with focaccia bread)*

*o / or*

*Fegato d'oca saltato con aceto balsamico, carciofi e fette di mela caramellate*

*Sautéed goose liver with Aceto Balsamico, artichoke and caramelised apple cuts*

### **Primo / Pasta course**

*Ravioli agli asparagi con pancetta, pinoli e cipollotto*

*Ravioli with asparagus, bacon, pine nut & spring onions*

### **Secondo/ Main course**

*Filetto di manzo con salsa al rosmarino, spinaci e patate*

*Fillet of beef with rosemary sauce served with spinach & potato balls*

*o / or*

*Bistecca di vitello altimo e limone, con puree di patate e asparagi verdi*

*Veal Steak with lemon and thyme with mashed potatoes & green asparagus*

### **Dolci / Dessert**

*Panna cotta con frutto della passione*

*Panna cotta with passion fruit*

*o / or*

*Tiramisu`al cioccolato*

*Chocolate - Tiramisu`*

*per CHF 89,-*

## **Tartufo di marzo**

### **Antipasti / starter**

*Tartare di manzo con brandy e tartufo*

*Beef tartare with brandy & truffle*

*o / or*

*Tartare di capesante con caviale di tartufo, vinaigrette mandorle e cresse e cavolfiore caramellato*

*Scallop tartare with truffle - caviar, almond - cress - vinaigrette and caramelised cauliflower*

### **Primo / Pasta course**

*Tagliolini al tartufo*

*Tagliolini with truffle*

### **Secondo/ Main course**

*Filetto di manzo al tartufo con puree di patate e asparagi verdi*

*Beef fillet with truffle, mashed potatoes & green asparagus*

*o / or*

*Trancio di branzino con patate e asparagi verdi, pomodori e tartufo*

*Sea bass tranche with green asparagus, potato balls, tomatoes & truffle*

### **Dolci / Dessert**

*Panna cotta alla frutto della passione*

*Panna cotta with passion fruit*

*o / or*

*Mousse di cioccolato bianco con miele di acacia al tartufo*

*White chocolate mousse & truffle - acacia honey*

*per CHF 129,-*

*All prices including 8% VAT*

## **Mare**

### **Antipasti / starter**

*Carpaccio di tonno pinna gialla con mousse di avocado, filetti di pompelmo rosa e rucola*

*Albacore tuna carpaccio with Avocadomousse, pink grapefruit & rucola*

*o / or*

*Capesante saltate con puree di cavolfiore e salsa di cresse*

*Sautéed scallops with cauliflower purée & cress sauce*

### **Primo / Pasta course**

*Tagliolini al salmone con limone ed asparagi*

*Tagliolini with salmon, lemonsauce & asparagus*

### **Secondo/ Main course**

*Ipoglossa della Groelandia con pomodori, zucchini, melanzane, olive e capperi*

*Black halibut with tomatoes, zucchetti, aubergine, olives & capers*

### **Dolci / Dessert**

*Panna cotta con frutto della passione*

*Panna cotta with passion fruit*

*o / or*

*Ananas grigliato con sorbetto al limone e menta*

*Grilled pineapple with lemon sorbet and peppermint*

*per CHF 89,-*