

ACQUA

Terra

.....

Antipasti / starter

Carpaccio di culatello con rucola, olio extravergine di oliva, focaccia croccante e scaglie di parmigiano

Culatello served with parmesan cheese, rocket salad and focaccia

o

Lingua di vitello arrosto con salsa al mandarino, porro novello e gamberi all'aroma di limone

Veal tongue on mandarin sauce, sauteed leeks and prawns ceviche

Primo / Pasta course

Pappardelle alle castagne con ragu' di lepre

Chestnut pappardelle with bunny ragout

Secondo / Main course

Filetto di manzo al limone, capperi e prezzemolo in salsa al barolo e patate schiacciate

Fillet of beef with lemon, capers, parsley and barolo sauce on mashed potatoes

o

Filetto di maiale nella rete con cuore di fegato d'oca su purea di borlotti, sfoglia di mela caramellate al porto

Wrapped fillet of pork stuffed with liver on a borlotti beans puree, with caramelized apple slice in port wine

Dolci / Dessert

Panna cotta ai ricciarelli e amaretto Disaronno

Panna cotta with ricciarelli e amaretto

Crema di cioccolato con mango e frutto della passione

Chocolate cream with mango and passion fruit

Filetti di arancia marinate con confettura al rose, sorbetto all'arancia sanguigna e panna intera

Roséglee with marinated orange, blood - orange sorbet e cream

Formaggi italiani con fichi e miele di acacia e tartufo

Variation of cheese with figues e truffle - acacia honey

Mare

.....

Antipasti / starter

Carpaccio di polipo con aglio, prezzemolo, limone e foglie di pane croccante

Octopus carpaccio with garlic, parsley and crackers

o

Tagliata di tonno in crosta ai semi di senape e miele su pastinache al forno e crema di piselli

Sliced tunafish in crust of honey and mustard seeds on parsnip and green peas sauce

Primo / Pasta course

Gnocchi di patate al basilico con pomodorini datterini e gamberoni

Potatoes and basil gnocchi served with king prawns and date tomatoes

Secondo / Main course

Filetto di branzino in padella con carciofi, spuma di patate, limone e olive

Sea bass with artichoke, potatoes foam, lemon e olive

o

Impepata di cozze con focaccia casalinga

Mussels cocked in white wine, herbs, lemon and garlic, served with focaccia

Vegetariano

.....

Antipasti / starter

Insalata di rucola e filetti di arancia con zucca al forno, lenticchie beluga e vinaigrette al dragoncello

Rocket - orange salad with pumpkin, lentils and terragon - vinaigrette

Primo / Pasta course

Risotto carnaroli con pecorino primo sale e pere caramellate al vino rosso

Pecorino carnaroli risotto with pears caramelized in red wine

o

Ravioli al tartufo con spuma al prosecco ed erbe marinate alla vinaigrette di nociolo

Truffle ravioli on prosecco sauce with nut oil vinaigrette e marinated herbs

Secondo / Main course

Focaccia pugliese alle melanzane, fagiolini e parmigiano

Focaccia pugliese with eggplants, green beans and parmesan

2-Course Menu Vegetariano - Fr. 50.-

Antipasti o Dolce, Secondo Vegi

2-Course Menu - Fr. 65.-

Antipasti o Dolce, Secondo

3-Course Menu - Fr. 75.-

Antipasti o Pasta, Secondo, Dolce

4-Course Menu - Fr. 85.-

Antipasti, Primo, Secondo, Dolce

7- Course Menu «Degustazione» - Fr. 129.-

Small portions: 2 Antipasti, 2 Primo, 2 Secondo, Dolce

....

All prices including water e 8% VAT