

Amuse bouche

Cubo di trota marinata agli agrumi
Spuma allo zafferano con chips di pane nero
Bon bon di formaggella croccante

* * *

Terrina di foie gras d'anatra Mulard in torchon
al vino santo del Trentino e confettura di cipolle dorate

oppure

6 ostriche "Fines de Claire" de Bretagne n° 2 con salsa à l'échalotte

oppure

Carpaccio di gambero rosso di Mazara, stracciatella e basilico

* * *

Crema parmentier con animelle di vitello e crostini al burro

* * *

Calamarata pastificio "Gentile" cotta in *bouillabaisse*

* * *

Sorbetto all'uva americana ticinese

* * *

Guancia di vitello glassata con purea di carote e sedano rapa

* * *

Formaggio Saint Marcellin tiepido su misticanza di erbe fresche

* * *

Dessert di San Valentino
Vaniglia, caffè e lamponi

CHF 180 a persona
Accompagnamento Champagne Dosnon Récolte Noire incluso