



San Valentino  
al Resort Collina d'Oro

14 febbraio 2019

Menu degli **Innamorati** / *Lovers' Menu*

Amuse-bouche degli innamorati  
*Lovers' amuse-bouche*



Consommè tiepido di pomodoro bianco con petali di calamari al vapore,  
mozzarella di bufala e chips al riso nero

*Warm white consommé of tomato with petals of steamed calamari,  
bufala mozzarella and chips of black rice*



Risottino cremoso alla barbabietola con capesante saltate  
e caramello allo zenzero

*Creamy beetroot risotto with sautéed scallops  
and ginger-perfumed caramel reduction*



Sorbetto al pompelmo rosa e Campari  
*Sherbet of pink grapefruit and Campari*



Tenera lombatina di vitello rosa con jus al limone,  
barba di frate e cuori di pomodoro al forno

*Swiss veal tenderloin with delicate lemon jus,  
barba di frate vegetables and oven-baked tomato hearts*



Soffice cuore di fragola con salsa al cioccolato bianco ai fiori aromatici  
*Soft pink heart of strawberry mousse with white chocolate sauce and dried flower petals*



Dolci coccole e caffè  
*Sweet cuddles and coffee*

5 portate Chf 95.- per persona / 4 portate (senza sorbetto) Chf 85.- per persona