



Festa del Papà / Father's Day / Vatertag

19 marzo 2020

Amuse-bouche festivo
Festive amuse-bouche
Festliches Amuse-bouche



Calamaro ripieno alla mozzarella di bufala e acciughe su salsa alla scarola,
olive taggiasche e pomodorini confit

*Squid stuffed with buffalo mozzarella cheese and anchovies on escarole sauce,
Taggia-olives and confit cherry tomatoes*

Gefüllter Tintenfisch mit Büffelmozzarella und Sardellen auf Endiviensauce,
Taggiasca-Oliven und Kirschtomaten-Confit



Garganelli alla crema di fave, guanciale croccante, cipolla rossa e pecorino
Garganelli pasta with fava bean cream, crispy pork cheek, red onion and pecorino cheese
Garganelli Pasta mit Bohnencreme, knuspriger Schweinebacke, roten Zwiebeln und Pecorino-Käse



Pancia di maiale cotta a bassa temperatura glassata all'aceto di pomodoro e miele
su purea di fagioli cannellini
Pork belly cooked at low temperature glazed with tomato vinegar and honey, on cannellini bean puree
Schweinebauch bei niedriger Temperatur gegart, glasiert mit Tomatenessig und Honig
auf Cannellini-Bohnen-Püree

oppure / or / oder

Filetto di salmone norvegese rosolato con ravioli samosa al finocchio e zafferano
Roasted Norwegian salmon fillet with fennel and saffron samosa ravioli
Gebratenes norwegisches Lachsfilet mit Fenchel-Samosa-Ravioli und Safran



Crostatina al limone, salsa ai lamponi e meringa "bruciata"
Lemon tart, raspberry sauce and meringue brûlé
Zitronentarte, Himbeeren und Baiser Brûlé



Dolcezze
Sweet endings
Süßes Ende

Menu di 3 portate (antipasto o primo, secondo e dessert): CHF 70.- p.p.

Menu di 4 portate: CHF 90.- p.p.