

Rassegna Gastronomica dei Funghi Porcini

dal 26 settembre al 31 ottobre 2020

- ☒ ✓ Insalata cruda di funghi porcini, scaglie di Grana Padano, foglie di rucola selvatica e “caviale” d’aceto balsamico * 29.-

*Salade crue de cèpes, copeaux de Grana Padano, feuilles de roquette sauvage et “caviar” de vinaigre balsamique **

Salat von rohen Steinpilzen, “Grana Padano,, Käsesplittern, wildem Rucola und Balsamico-Essig-“Kaviar,, *

*Raw cep mushroom salad, Grana Padano cheese flakes, wild rocket salad and “caviar” of balsamic vinegar **

*disponibilità in base al mercato – *selon la disponibilité du marché* – je nach Verfügbarkeit auf dem Markt – *subject to the market availability*

- ☒ ☒ Funghi porcini trifolati al profumo d’aglio, prezzemolo e scorza di limone 27.-

Cèpes sautés à la senteur d’ail, persil et zestes de citron

Sautierte Steinpilze mit Knoblauch, Petersilie und Zitrone

Garlic-scented sautéed cep mushrooms with parsley and lemon zest

- Tagliatelle all’uovo con funghi porcini e fonduta di taleggio 26.-

Tagliatelles aux œufs avec cèpes et fondue de fromage taleggio

Eiertagliatelle mit Steinpilzen und Taleggio Fondue

Egg tagliatelle with porcini mushrooms and taleggio cheese fondue

- ☒ ☒ Risotto vialone nano selezione Riserva San Massimo mantecato ai funghi porcini scottati 26.-

Risotto vialone nano Riserva San Massimo crémeux aux cèpes poêlés

Cremiges Risotto vialone nano Riserva San Massimo mit gebratenen Steinpilzen

Creamy Risotto vialone nano Riserva San Massimo with seared cep mushrooms

- ☒ ☒ Filetto di manzo Swiss Prime rosolato con funghi porcini e salsa cremosa al burro alle erbe 49.-

Filet de bœuf Swiss Prime rôti avec cèpes et sauce crémeuse au beurre aux herbes

Gebratenes Swiss Prime Rinderfilet mit Steinpilzen und cremiger Kräuterbuttersauce

Roasted Swiss Prime beef tenderloin with cep mushrooms and creamy herb butter sauce