

Proposta dello Chef

Cena 1 agosto 2021

Aperitivo accompagnato da una bollicina *Aperitif accompanied by a sparkling wine*

Salametto Ticinese con formaggi freschi
Typical salami from Ticino with fresh cheeses

Pesce in carpione con le sue verdure croccanti
Marinated "carpione" fish with crunchy vegetables

Zuppa d'orzo Grigionese
Grisons barley soup

Menu

Veli di carne secca dei Grigioni, scaglie di sbrinz e rucola con olio al limone
Veils of dried meat from Grisons, sbrinz cheese flakes and rocket salad with lemon-scented oil

Gnocchetti freschi di patata viola, fonduta di raclette e luganiga sbriciolata
Fresh purple potato dumplings, raclette fondue and crumbled sausage

Selezione di carni Svizzere grigliate, salsa ridotta di Merlot Ticinese e verdure stagionali
Selection of grilled Swiss meats, reduced Merlot Ticinese sauce and seasonal vegetables

Classica torta di pane al profumo di rosmarino e mantecato al fior di latte
Classic rosemary-perfumed bread cake with creamy fior di latte ice-cream

CHF 59.- p.p.

CHF 79.- p.p.

Menu a 3 portate
(antipasto o primo, secondo e dessert)

3-course Menu
(starter or first course, main course and dessert)

Menu a 4 portate
(antipasto, primo, secondo e dessert)

4-course Menu
(starter, first course, main course and dessert)

Vini al bicchiere consigliati dal Maître di Sala *Wine by the glass recommended by our Maître*

Contrada DOC – Bianco di Merlot – Guido Brivio – Mendrisio

CHF 8.- (1 dl)

Resort Collina d'Oro DOC – Merlot/Cab. Franc / Cab. Sauvignon – F. Moncucchetto – Agra

CHF 9.- (1 dl)

Prezzi in CHF, IVA inclusa / Prix en CHF, TVA incluse / Preise in CHF, Mwst inklusive / Prices in CHF, VAT included