

Menu Pasqua

Antipasto dello chef

Rosetta di prosciutto crudo con burro al caffè,
paté di vitello e noci,
carne secca di manzo con robiolino di mucca al miele di Curzutt,
mousse di mortadella con crostino di pane,
bouquet d'insalata di formentino con finocchi e cabbis rosso marinati
all'arancio

Capretto ticinese al forno e il suo jus di cottura
con emulsione di erbette,
Patata a timballo gratinata allo zafferano e verdure

Oppure

Tondino di vitello cotto a bassa temperatura
al merlot bianco e latte scremato al cacao

Sorbetto all'uva con grappa e sfogliatina dolce di uvetta

CHF 65. -
a persona