Menu di San Silvestro

Silvestermenü

Il benvenuto dello chef

Willkommenshäppchen vom Küchenchef

Un'allegra selezione di specialità

Eine bunte Auswahl an Spezialitäten:

Pittule pugliesi – *frittierte Hefeteigbällchen aus Apulien* / Verdure in tempura - *Tempuragemüse*
Bruschettine assortite – *assortierte, geröstete Brotscheiben, bunt belegt*
Couscous con gamberetti – *Couscous mit Crevetten* / Tataki di tonno - *Thunfischtataki*
Polpettine di manzo al sugo e basilico – *Rindfleischbällchen mit Tomaten-Basilikumsugo*

Antipasti — a scelta

Vorspeisen – zur Auswahl

Carpaccio di Fassona piemontese con crema di Parmigiano Reggiano e nocciole del Piemonte
Carpaccio vom piemonteser Rind, Parmesancreme, Haselnüsse aus dem Piemont
oder
Carpaccio di barbabietola rossa con salsa all'arancia e nocciole del Piemonte
Randencarpaccio, Orangensauce, Haselnüsse aus dem Piemone

-

Primi piatti — a scelta

weitere Vorspeisen – zur Auswahl
Ravioli al nero di seppia ripieni di gamberi con bisque profumata al limon
Sepia-Tinten-Ravioli mit Crevettenfüllung, Bisque mit Zitrone
oder
Ravioli di ricotta e spinaci con burro fuso e salvia
Ricotta-Spinat-Ravioli, geklärte Butter, Salbei

-

Secondi piatti — a scelta

Hauptgang – zur Auswahl

Guancia di manzo brasata al Barolo con purè di patate al profumo di tartufo e verdure di stagione
Rindsbäckli im Barolo geschmort, getrüffeltes Kartoffelpüree, Saisongemüse
oder
Turbante di branzino ripieno di funghi porcini, con patate e salsa mediterrane
Wolfsbarsch-Röllchen, gefüllt mit Steinpilzen, Kartoffeln, mediterrane Sauce
oder
Turbante di zucchina ripiena di fregola sarda con peperoni colorati su collina di pomodorini
Zucchetti-Röllchen gefüllt mit Fregola sarda, bunte Peperoni, Kirschtomatenbeet

-

Dolce

Dessert
Panettone caldo con crema alla vaniglia e macedonia di frutta
Warme Panettone, Vanillecreme, frischer Fruchtsalat

Menu CHF 109
Menu vegetariano 99