MENU DELLA VIGILIA

Insalatina di formentino
con uova sode
e pancetta croccante
***
Fondue Chinoise
manzo, cavallo e vitello
salse casalinghe
patate fritte
riso e mostarda
***
Sorbetto alla mela e
calvados
fr. 45.50

MENU DI NATALE

Amuse Bouche di benvenuto
***
Delizia invernale
Piccola terrina di foie gras,
battuta di vitello al tartufo nero,
culatello Emiliano e fave
***
Risotto profumato agli agrumi
con capesante e riccioli di
seppia con il suo nero
***
Baccalà in crosta di erbette
salsa al burro bianco e aneto
spuma di patate viola e verdura
***
Carrè di vitello Piemontese
cotto a bassa temperatura
salsa foyot
patate fondenti e verdura
***
Sfera di cioccolato ripiena alla
mousse di pistacchio e frutta
fresca, salsa all'ananas
Fr. 85.00

MENU DI SAN SILVESTRO

Dalle 19°° alle 20°°
Il nostro aperitivo di
benvenuto in musica
***
Fantasia di pesce in stile
asiatico,tataki di tonno
rosso e pesce spada
maki al salmone e avocado
alghe wakame e
petali di cipolla
***
Tortelloni ai fegatini di pollo
e tartufo nero, crema di
toma piemontese e scaglie
di tartufo nero
***
Rollè di sogliola e pancetta
ossolana,salsa al kefir
***
Filetto di Black Angus farcito
alle erbette e lardo di
Colonnata cotto a bassa
temperatura, salsa al
ginepro, scalogno glassato e
purea di topinambur
***
Cubo di ananas caramellato
, crema al cocco e mousse di
cioccolato nero al nugat
Fr.89.00

MENU DEL 1 GENNAIO

Insalata di
barbabietole e avocado
crumble di segale
e panna acida
***
Filetto di vitello cotto rosa
salsa al fegato d'oca
schiacciata di patate e
verdura
***
Sorbetto al pompelmo
fr. 56.50