

Menu di Natale

GIOVEDÌ 25 DICEMBRE

Antipasto

Capesante scottate su crema di topinambur,
crumble di speck, olio al timo e limone
candito

Primo

Risotto allo champagne e zafferano, con
midollo e polvere di limone

Secondo

Cappone arrosto farcito con mix di carne
macinata, castagne, erbe aromatiche e pancetta
Servito con patate al forno e verdure di stagione

Dessert

Tronchetto di Natale al cioccolato
Rotolo di pan di Spagna con crema al
cioccolato fondente e ganache al cioccolato

75.- CHF P.P.



Menu Veg

GIOVEDÌ 25 DICEMBRE

Antipasto

Tortino di zucca con cuore fondente di caprino su vellutata di porri e nocciole tostate

Primo

Ravioli al carciofo con burro al limone e scaglie di pecorino stagionato

Secondo

Medaglione di polenta croccante con funghi porcini trifolati e crema al tartufo nero

Dessert

Tronchetto di Natale al cioccolato
Rotolo di pan di Spagna con crema al cioccolato fondente e ganache al cioccolato

75.- CHF P.P.



Menu di Capodanno

MERCOLEDÌ 31 DICEMBRE

Antipasto

Battuta di vitello lavorata al coltello,
profumata con olio alle erbe e agrumi
invernali, con cristalli di sale

Primo

Risotto ai gamberoni, mantecato al
Franciacorta e vaniglia bourbon del
Madagascar

Secondo

Filetto alla Rossini su un cuore dorato di
brioche e foie gras, con salsa al Madeira

Dessert

Abbraccio d'inverno
Soffice creazione alle castagne, vaniglia e rum

119.- CHF P.P.



Menu Chinoise

MERCOLEDÌ 31 DICEMBRE

Antipasto

Battuta di vitello lavorata al coltello,
profumata con olio alle erbe e agrumi
invernali, con cristalli di sale

Chinoise

Selezione di manzo, vitello e pollo,
servita con patate fritte e riso bianco

o

Selezione di salmone, tonno e
gamberoni, servita con patate fritte
e riso bianco

Dessert

Soufflé al cioccolato fondente con cuore caldo
aromatizzato al cognac

Servito con crema alla vaniglia e lamponi
freschi

99.- CHF P.P.

