



Menu di San Valentino

BOLLICINA DI BENVENUTO E OSTRICA

SALMONE MARINATO ALLA BARBABIETOLA
E AFFUMICATO, EMULSIONE ALLA MELA
VERDE E LIMONE CANDITO

Talento Pas dosè millesimato 2018 Peri metodo classico

RISOTTO RISERVA ACQUERELLO MANTECATO ALL'ESTRATTO
DI GAMBERO ROSSO, IL SUO CRUDO ALL'OLIO EVO E
CAVIALE OONA OSETRA

Talento rosè millesimato 2017 metodo classico

TRANCIO DI LUCIOPERCA COTTO A BASSA TEMPERATURA
ADAGIATO SU VELLUTATA DI PISELLI
E IL LORO CROCCANTE, MOUSSELINE DI PATATE

Champagne Nicolas Feuillatte brut R serve

CUORE DI VELLUTO
(CIOCCOLATO, LAMPONE E CACAO)

Cr mant D'Alsace metodo tradizionale

CAFF  E BISCOTTINI



Menu senza abbinamento per persona CHF 98.00

Menu con abbinamento per persona CHF 145.00



GRADITA LA RISERVAZIONE