

Menu Pranzo di Natale

Gambero rosso di Mazara, lardo di Arnad, carpaccio di zucca e gel di limone salato

Rote Mazara-Garnele, Arnad-Speck, Kürbis-Carpaccio und Gel aus gesalzenen Zitronen

Gambero rosso de Mazara, lard d'Arnad, carpaccio de courge et gel de citron salé

Mazara red prawn, Lardo d'Arnad, pumpkin carpaccio and salted lemon gel

Lasagnetta al cacao al ragù di cinghiale, funghi porcini e spuma di Parmigiano Vacche Rosse

Kakaolasagnette mit Wildschweinragout, Steinpilzen und Parmigiano-Reggiano-Schaum von den Roten Kühen

Lasagnetta au cacao au ragù de sanglier, cèpes et espuma de Parmigiano des Vaches Rouges

Cocoa lasagnetta with wild boar ragout, porcini mushrooms and Red Cow Parmigiano foam

Quaglia disossata ripiena di spinaci e astice, patata fondente e salsa bernese al tartufo

Entbeinte Wachtel gefüllt mit Spinat und Hummer, Fondant-Kartoffel und Trüffel-Béarnaise-Sauce

Caille désossée farcie aux épinards et au homard, pomme de terre fondante et sauce béarnaise à la truffe

Deboned quail stuffed with spinach and lobster, fondant potato and truffle Béarnaise sauce

oppure

Medaglione di zucca gratinato al taleggio, nocciole tostate e tartufo

Gratinierter Kürbismedaillon mit Taleggio, gerösteten Haselnüssen und Trüffel

Médaillon de potiron gratiné au Taleggio, noisettes torréfiées et truffe

Gratinated pumpkin medallion with Taleggio, toasted hazelnuts and truffle

Bavarese all'arancia, panettone tostato e salsa al cacao amaro e rhum scuro

Orangenbavaroise mit geröstetem Panettone und Sauce aus dunklem Kakao und dunklem Rum

Bavarois à l'orange, panettone toasté et sauce au cacao amer et rhum brun

Orange bavarois, toasted panettone and bitter cocoa & dark rum sauce

Panettone della pasticceria San Giorgio di Carona con crema al mascarpone

Panettone aus der Pasticceria San Giorgio in Carona mit Mascarponecreme

Panettone de la pâtisserie San Giorgio à Carona avec crème au mascarpone

Panettone from Pasticceria San Giorgio in Carona with mascarpone cream

Menu completo CHF 115.00 con piatto principale con carne – CHF 105.00 con piatto principale vegetariano