

Menù di San Valentino

APERITIVO

Grissini selezione di olive marinate

Incluso 1 calice di Prosecco
Grissini-Stangen, Auswahl an
marinierten Oliven
Inkl. Glas Proseco

ANTIPASTI

Burrata cremosa, servita con contorni freschi

Cremige Burrata, serviert mit
frischen Beilagen

Gamberi Black Tiger marinati in una miscela di mirin, serviti con avocado e salsa di ciliegie.

Garnelen «Black Tiger» mariniert in
einer Mirin-Mischung, serviert mit
Avocado und Kirschsauce.

Un assortimento di barbabietole preparate in diverse consistenze e lavorazioni

Ein Sortiment von Randen, auf
verschiedene Arten zubereitet

PIATTO PRINCIPALE

Filetto di vitello con pepe rosa, servito con patate Vitelotte

Kalbsfilet mit rosa Beeren serviert
mit Vitelotte-Kartoffeln

FORMAGGI

Una selezione di formaggi italiani

Eine Auswahl an italienischen
Käsesorten

DOLCE

Fondente al cioccolato con cuore bianco e rosa

Ein Schokoladenfondant mit einer
weissen und rosa Füllung

Menü CHF 149.00

inkl. Glas Prosecco

Menü CHF 199.00

(mit Weinbegleitung)

*Eine vegetarische Alternative ist
auf Anfrage erhältlich.*