

Menù di San Valentino

APERITIVO

Grissini selezione di olive marinate

Incluso 1 calice di Prosecco

Grissini-Stangen, Auswahl an marinierten Oliven

Inkl. Glas Prosecco

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 Kirschsaucce.

Un assortimento di barbabietole preparate in diverse consistenze e lavorazioni

Ein Sortiment von Rändern, 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

Menù CHF 149.00

inkl. Glas Prosecco

Menù CHF 199.00

(mit Weinbegleitung)

Eine vegetarische Alternative ist auf Anfrage erhältlich.