

Proposte Natale 2026

Proposta N°1

Terrina di foie gras caramellato, pan brioche, confettura e glassa al Vermont

Croquette di pulled pork, cipolla brasata e salsa tandoori

Risotto al Merlot, spuma di zincarlin della Valle Intelvi, riduzione al cannonau e pepe della Val Maggia

Rollè di coniglio ai funghi, suo jus, carciofi e porri

Brownie al Baileys irlandese, crema inglese e caramello salato

Pandoro, mandarini e spagnolette secondo tradizione

Costo a persona 90.- CHF – Bevande escluse

Proposta N°2

Sashimi di Salmone Affumicato, le sue uova, salsa tzatziki

Filettino di trota caramellato, katsuobushi e salsa Ponzu rivisitata alla senape

Risotto agli scampi 70' style con la sua tartare aromatizzata al lime

Filetto di cernia con salsa alla livornese e verdure croccanti

Millefoglie ai frutti di bosco con crema chantilly

Pandoro, mandarini e spagnolette secondo tradizione

Costo a persona 85.- CHF – Bevande escluse

Proposta N°3

Uovo croccante con polenta frita, tapenade di funghi champignon e spuma di parmigiano

Taglieri misti di salumi e formaggi nostrani, bruschette, zeppole e sottoli

Guancetta di cinghiale al merlot con purea soffice di patate

Gelato alla vaniglia con frutti di bosco caldi

Pandoro, mandarini e spagnolette secondo tradizione

Costo a persona 75.- CHF – Bevande escluse

Proposta N°4

Vitello tonnato della tradizione

Casoncelli al brasato, spuma di parmigiano 32 mesi e fondo bruno

Filetto di branzino ai funghi porcini

oppure

Filetto di cervo in crosta di pane carasau, il suo jus, coulis di frutti rossi e spätzli fatti in casa

la scelta del secondo piatto dovrà essere comunicata preventivamente

Tiramisù al cucchiaio

Pandoro, mandarini e spagnolette secondo tradizione

Costo a persona 100.- CHF – Bevande escluse

Proposte Natale 2026

Proposta N°5

Insalatina di carciofi e scaglie di grana
Lasagnetta ai funghi porcini e spuma di parmigiano 32 mesi
Aletta di manzo brasata con purea di patate e verdure di stagione
Pere al merlot con sorbetto all'uva e crumble di biscotti
Pandoro, mandarini e spagnolette secondo tradizione

Costo a persona 75.- CHF – Bevande escluse

Proposta N°6

Carpaccio di cervo, insalatina di carciofi, ribes e dragoncello
Crostini al burro montato e acciughe del Cantabrico
Risotto ai carciofi e taleggio
Filetto di manzo alla Rossini, pan brioche, tartufo nero, foie gras e liquirizia
Zabaione caldo e gelato alla vaniglia
Pandoro, mandarini e spagnolette secondo tradizione

Costo a persona 100.- CHF – Bevande escluse

Proposta N°7 vegetariana

Millefoglie ai funghi porcini e spuma di parmigiano 32 mesi
Risotto pere e gorgonzola
Pomodoro ripieno, il nostro pan brioche e olio al basilico thailandese
Gelato alla vaniglia con frutti di bosco caldi
Pandoro, mandarini e spagnolette secondo tradizione

Costo a persona 75.- CHF – Bevande escluse

Proposta N°8 chinoise

Taglieri misti di salumi e formaggi nostrani, bruschette, zeppole e sottoli
Fondue chinoise di manzo e cervo a volontà servita con riso al burro, patate fritte e salse fatte in casa
Tiramisù al cucchiaino
Pandoro, mandarini e spagnolette secondo tradizione

Costo a persona 80.- CHF – Bevande escluse

prezzi in CHF – 8.1% IVA inclusa

La scelta, la realizzazione ed il servizio del menù si intendono per la totalità del tavolo
(eccezioni per menù vegetariano o specifiche intolleranze/allergie)

Cancellazione: gratuita fino a 48h prima; 50% tra 48 e 24 ore; 100% entro 24h e in caso di no-show
Per gruppi conferma coperti 5gg prima; riduzioni 10% nelle 24 ore precedenti soggette a penale