



VOTRE MENU DU 31 DÉCEMBRE

AMUSE-BOUCHES

CROCCANTINO DOLCE SALATO
Sucette sucrée-salée

GRISSINI E SFOGLIATELLE
Grissini et feuilleté maison

ZEPPOLINE ALLE ALGHE
Beignet aux algues

OLIO TOSCANO
Huile nouvelle de Toscane

ENTRÉES

OSTRICA E GRANITA
Huîtres et sorbet glacé à la pomme
et céleri vert

**CAPESENTA, CAVOLFIORE E
SPUMA AL BURRO**
Noix de Saint-Jacques rôtie, crème
de chou-fleur, couscous aux agrumes
et espuma au beurre du pays

MINESTRA DI PESCE
Soupe de poissons de roche

PREMIER PLAT

RISOTTO CARNAROLI AI CROSTACEI, PUREA AL LIMONE E UOVA DI PESCE
Risotto Carnaroli aux crustacés, purée de citron et œufs de poissons

INSTANT DOLCE

RHUM E PERA
Sorbet poire et mousse tiède au Rhum

DEUXIÈME PLAT

**VITELLO A BASSA TEMPERATURA, SALSA AL PEPE DI SIUCHAN E ZENZERO,
POLENTA AL BAGOSS, GRATIN DI CARDI E TARTUFO NERO**
Quasi de veau cuit lentement, sauce au poivre de Sichuan et gingembre, polenta au Bagoss,
gratin de cardons épineux de Genève et truffe mélanosporum

GOURMANDISE

PANETTONE, ZABAIONE AL PASSITO E GELATO ALLA PANNA DI GRUYERE E MERINGA
Panettone artisanal, sabayon au Passito et glace à la crème de Gruyère et meringue

Menu à Chf 120.- par personne, hors boissons
(Coupe de Prosecco incluse à l'apéritif)