



## Menu di Natale 2021

Stuzzichino dello Chef con flûte di Prosecco Valdobbiadene

### Antipasto di terra e di mare

Tartare di black Angus al pepe

fondue al parmigiano, chips di pane pugliese al papavero

Gamberone in pasta kataifi, maionese alla paprika e sesamo

su asparagi di mare olio e limone

### Primo piatto

Raviolo multicolore ripieno di vitello e porcini

nasch di crostacei e tartare di capesante

### Secondo di terra

Tacchinella disossata farcita con pasta di salam e castagne su tortino di patate e mozzarella filante, baby melanzane gratinate

oppure

### Secondo di mare

Caramella di salmone, bresaola e spinaci con maionese tiepida all'aneto e tortino di porri e patate

### Dessert

Variazione di pandoro e panettone "che sarai mai"



Chf 73.-



La riservazione è gradita  
Possibilità di prenotare il Menu anche da asporto  
per informazioni contattare il Ristorante al numero 091 - 646 57 41