

Il menu del giorno

Tataki di salmerino su letto di taccole e germogli di soia
Tataki vom Sailbling auf Zuckerschotten und Sojasprossen
Omble chevalier tataki sur un lit de pois mange-tout et de pousses de soja



Filetto di orata spadellata con salsa di olive e pomodorini cherry
con riso e verdura
Gebratenes Dorade Fillet mit Oliven- und Cherry-Tomaten Sauce,
Reis und Gemüse
*Filet de daurade à la sauce aux olives et aux tomates cerises
avec riz et légumes*



Crema di ricotta con scaglie di cioccolato e albicocche
Ricotta Creme mit Schokoladen Flocken und Aprikosen
Crème de ricotta aux pépites de chocolat et aux abricots

Marco il nostro Maître Sommelier propone:

Chardonnay Langhe DOC
Franco Conterno

CHF 9.50 1 dl

CHF 54.00 75 cl

Venerdì, 10 maggio 2024

MENU completo:	CHF 74.-
Antipasto:	CHF 23.-
PIATTO del giorno:	CHF 38.-
Dessert	CHF 13.-