

Il menu di San Valentino

Sabato, 13 febbraio 2021

*Duetto di salmone affumicato e marinato all'aneto e senape fatti in casa
Salsa alla senape e miele e salsa al rafano
servito con toast caldo*

*Homemade duet of salmon, smoked & marinated with dill and mustard
Mustard-honey sauce and horseradish sauce
served with hot toast*



*Risotto Carnaroli dei terreni alla Maggia
con gamberi rossi e pesto di porri al lime
Carnaroli risotto of the "Terreni di Maggia"
with red prawns and leek pesto with lime*



*Filetto di manzo ticinese ai carciofi
Schiacciata di patate all'erba cipollina e millefoglie di melanzana
Ticino beef fillet with artichokes
Mashed potatoes with chive and aubergine millefeuille*



*Cuore morbido ai lamponi ricoperto al cioccolato fondente
con granella di nocciole
Soft raspberry heart covered with dark chocolate
with chopped hazelnuts*



*Chf 79.- Menu a quattro portate
Chf 67.- senza antipasto o primo*