

Menù di Natale

Benvenuto dello Chef

*

Salmone di Lostallo marinato alla barbabietola
con songino e chips di polenta rossa BIO

**

Ravioli di zucca e mostarda Vanini
su radicchio brasato e burro d'alpeggio

Cappone allevamento "La Ciossa" ripieno di castagne
con purea di pastinaca, pack-choi e patate fondenti

Tatin di mela Gala
con gelato alla farina Bona ed essenza di uva gamaret del Murchi

3 portate (antipasto, secondo e dolce) CHF 69.-

4 portate (antipasto, primo, secondo e dolce) CHF 84.-