

Menù di Capodanno

Classico

Benvenuto dello Chef e un calice di Spumante Ticinese

*

Zucca Blu

con humus di ceci BIO e maionese di barbabietola fatta in casa

**

Ravioli ripieni di cotechino nostrano
su crema di lenticchie e verza stufata

Suprema di Faraona "allevamento La Ciossa"
con indivia brasata, tortino di patate e cipolle

Mousse di cachi

con cremoso al cioccolato bianco "Stella" e croccante al miele

CHF 89.-

Vegano

Benvenuto dello Chef e un Calice di Spumante Ticinese

*

Zucca Blu

con humus di ceci BIO e maionese di barbabietola fatta in casa

**

Gnocchi di patate e farina b0na
su vellutata di barbabietola e chips di topinambur

Torta salata di pastinaca
e tofu con radicchio scottato

Mousse al cioccolato fondente "Stella 71%"
con composta di pomodori del nostro orto e crumble di riso

CHF 79.-