

# DEGUSTAZIONE

## FEGATO D'ANATRA

Lonicera – sedano – brioche al burro  
Entenleber – Heckenkirsche – Sellerie – Butter Brioche  
*Château Filhot - 2ème Cru classé, Sauternes*

---

## FAGOTTINI ALLA RICOTTA E SPINACI

Limone salato – aglio orsino – piselli  
Spinat Ricotta Fagottini – Salzzitrone – Bärlauch – Erbsen  
*Riesling Sylvaner – Thomas Marugg, Fläsch*

---

## ASTICE MARINO E CURRY KASHMIR

Piselli – chutney di frutta – coriandolo  
Hummer und Kashmir Curry – Erbsen – Früchtechutney – Koriander  
*Pinot Noir Spätlese 2019 – Wunderstaa, Hallau*

---

## SELLA DI VITELLO SVIZZERO

Asparagi bianchi – spugnole – patate di montagna  
Schweizer Kalbsrücken – weisser Spargel – Spitzmorcheln – Bergkartoffel  
*Cabernet Franc Poggio dei Colli 2017 – Vannucci, Poggio a Caiano*

---

## RABBARO E FRAGOLE

Yogurt ticinese – pinoli – sorbetto al Mara des Bois  
Rhabarber und Erdbeere – Tessiner Jogurt – Pinienkerne – Mara des Bois Sorbet  
*Brachetto passito Forteto Pian dei Sogni 2019 – Forteto della Luja, Loazzolo*

## Menu

4 portate / 4 Gänge CHF 195 - *Percorso vino / Weinbegleitung CHF 85*  
5 portate / 5 Gänge CHF 220 - *Percorso vino / Weinbegleitung CHF 105*

**Il menù è servito per tutto il tavolo / Das Menü wird für den ganzen Tisch serviert**

In presenza di allergie e/o intolleranze informi il nostro personale di servizio  
Bei Vorliegen von Allergien und/oder Unverträglichkeiten informieren Sie bitte unser Servicepersonal