

MENÙ DEGUSTAZIONE

Carpaccio di pesce spada affumicato e rosetta di salmone marinato agli agrumi

Sorbetto al wasabi

**Carpaccio vom geräucherten Schwertfisch und
mit Zitrusfrüchten marinierte Lachsrosette, Wasabi-Sorbet**

Carpaccio of smoked swordfish, citrus marinated salmon rosebud
and pungent wasabi sherbet

(2a, 14a)

Cuori rossi di pasta fresca ripieni al topinambur e pepe della Valle Maggia
con emulsione al dragoncello

**Frische rote Teigwarenherzchen gefüllt mit Topinambur und Vallemaggia-Pfeffer
an einer Estragon Emulsion**

Fresh pasta hearts filled with artichoke ricotta and maggia valley pepper corns
Estragon creamy sauce

(1a, 3a, 7a, 9b)

Il cuore di filetto di manzo al tartufo nero delle Marche
Gratinata di patate e verdure del mercato insaporite alle erbe

**Rinderfilet mit schwarzem Trüffel aus den Marken
Kartoffelgratin und Marktgemüse mit Kräutern aus unserem Garten**

Fillet of beef with black truffle from the Marche region (180 gr.)
Potato gratin and market vegetables with garden fresh herbs

(1a, 7a)

Tortino tiepido al cioccolato con cuore fondente
e lingotto di gelato artigianale allo zabaione

**Lauwarmes Schokoladentörtchen mit flüssigem Herz
und Sabayon-Eisbarren**

Molten lava chocolate cake and white chocolate ice cream bar

(1a, 3a, 7a)