

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 d'espardon fumé et rosette de saumon mariné aux agrumes
Sorbet au Wasabi

(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**

Cœurs rouges de pâte fraîche farcis de topinambour et poivre de la Vallemaggia
avec une émulsion à l'estragon

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

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

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

Le cœur de filet de bœuf à la truffe noire des Marches
Gratin de pommes de terre et légumes du marché aux herbes de notre jardin

(1a, 7a)

Tortino tiepido al cioccolato con cuore fondente
e lingotto di gelato artigianale allo zabaione
**Lauwarmes Schokoladentörtchen mit flüssigem Herz
und Sabayon-Eisbarren**

Moelleux au chocolat tiède avec son cœur fondant
accompagné d'un lingot de glace artisanal au sabayon

(1a, 3a, 7a)