

CHRISTMAS

Lunch

ANTIPASTI

Foie gras spadellato al brandy e frutta caramellata *Chf 28.-*

Uovo croccante orologio su crema di patate e tartufo bianco *Chf 42.-*

Fantasia di crudi di mare (3 ostriche, 2 gamberi rossi, tartare di spigola) *Chf 42.-*

Insalata di carciofi liguri con grana e tagliata di crudo di parma 24 mesi *Chf 32.-*

PRIMI

Risotto profumato al prosecco e foie gras *Chf 35.-*

Raviolo di zucca mantovana e amaretto *Chf 32.-*

Gnocchi di patate al ragù di scampi *Chf 34.-*

Tagliolino fresco al ragù di vitello cottura lenta *Chf 30.-*

SECONDI

Filetto alla Rossini con purè di patate *Chf 60.-*

Cuore di rombo ai carciofi e pomodorini confit *Chf 45.-*

Medaglioni di vitello in crosta di pistacchi alla crema di zola *Chf 48.-*

Tentacolo di piovra grigliato su crema di fave e asparagi freschi *Chf 48.-*

DOLCI

Dessert come da tradizione Bis di panettone e pandoro su crema di mascarpone *Chf 12.-*

Torta al cioccolato *Chf 12.-*

Millefoglie ai frutti di bosco *Chf 12.-*

Prenotazioni

Scrivi una mail a
alex.moscatelli@orologiogroup.ch
oppure
chiama il numero
+41 91 932 23 38