

ANTIPASTI

BATTUTA DI MANZO OLIO E LIMONE,
ACCOMPAGNATA DA SFERE DI PARMIGIANO
SOFFIATE E ZABAIONE SALATO

*Beef tartare olive oil and lemon, served puffed
parmesan spheres and salted eggnog*

29CHF

MEDAGLIONI DI FOIE GRAS CON
PANBRIOCHE FATTO IN CASA E COMPOSTA
DI CIPOLLE ROSSE CARAMELLATE

*Foie gras medallions with homemade panbrioches
and caramelized red onion compote*

35CHF

FIORI DI ZUCCHINA IN PASTELLA, VUOTI O
RIPIENI DI RICOTTA E ACCIUGHE

*zucchini flowers in batter, empty or filled with
ricotta and anchovies*

17/21CHF

CAPONATA DI MELANZANE VIOLA IN
AGRODOLCE CON BOUCHON DI CAPRA AL
CANNELLO

*Sweet and sour violet eggplant caponata with
caramelized goat cheese*

21CHF

TARTARE DI GAMBERO ROSSO MAZZARA
DEL VALLO AL PROFUMO DI LIMONE

Red prawn tartare mazzara del vallo with lemon

35CHF

TOMINO FONDENTE, LARDO DI
COLONNATA, PEPE DELLA VALLE MAGGIA E
MIELE

*Grilled Tomino cheese, colonnata lard, Maggia
Valley pepper, and honey*

26CHF