



MENU SAN VALENTINO **#bemyvalentine**



Un cordiale saluto del nostro chef Bassem Ayad
Herzlicher Gruss vom Küchenchef Bassem Ayad



grillierter Thunfisch auf Kalbscarpaccio
mit Mango-Koriander-Salat



Duo von weisser und roter Tomatensuppe
mit erfrischendem Basilikumschaum



Blutorangensorbet mit Gin



Zartrosa grilliertes Rindsfilet mit gebratener Entenleber
auf Lardospeck-Bohnen-Bündeli
serviert mit violetterm Kartoffelstock

oder

In Salbeibutter gebratenes Wolfsbarschfilet
auf Limettenrisotto und gelber Zucchini
mit Rosmarin und Schaum von getrockneten Cherrytomaten



Karamellierte Feigen mit Baumnusscroquant
serviert mit Joghurt-Glacé

3-Gang Menu CHF 56 | 4-Gang Menu CHF 66 | 5-Gang Menu CHF 70

Auf einen unvergesslichen Valentinstag!
Ihr Bellini Locanda Ticinese Team

DONNERSTAG, 14. FEBRUAR 2019





MENU SAN VALENTINO

#bemyvalentine



Un cordiale saluto del nostro chef Bassem Ayad
Warm greeting by the kitchen chef Bassem Ayad

Grilled tuna on veal carpaccio
with mango-coriander salad



Duo of white and red tomato soup
with refreshing basil foam



Blood orange sorbet with gin



Tender pink grilled beef filet
with roasted duck liver
on a lardo bacon-bean bundle
served with purple mashed potatoes

or

Sea bass fillet fried in sage butter
on lime risotto and yellow zucchini
with rosemary and foam of dried cherry tomatoes



Caramelized figs with crispy walnuts
served with yoghurt ice cream

3-cours menu CHF 56 | 4-course menu CHF 66 | 5-couse menu CHF 70

We wish you an unforgettable Valentine's Day!
Your Bellini Locanda Ticinese Team

THURSDAY, 14th FEBRUARY 2019

