

La cucina alpina – ieri e oggi

MENU TICINESE – MONTI E LAGO

PRIM PIATT

Burratina sü ragù da fragol e rabarbaro

Burratina tessinoise sur ragoût de fraise et de rabarbe fermenté
Salsa Verde aux herbes fraîches, affinée avec des noix grillées
en supplément, jambon cru tessinois et focaccia maison

o / ou

Furmagin da caura caramelizà cun tartüffo

Fromage de chèvre frais gratiné au miel de truffe
sur poivrons Kapia marinés et mayonnaise wasabi,
herbes fraîches et focaccia maison

SECUND PIATT

Brodo da pes al zafferan cun asparag

Soupe de poisson maison au safran
asperges vertes, coriandre fraîche et ail

PIATT PRINCIPAL

Cotrofilet da manz Angus ai fer

Entrecôte d'Angus grillée
servie aux légumes printaniers sautés
et risotto au safran crémeux

o / ou

Involtini da lucio perca ripien cun asparag

Involtini de filet de sandre enrobés de jambon cru
farci d'une mousseline d'asperges et d'ail des ours
sur un ragoût de fèves et de morilles

FORMAC

Formac Ticines

Sélection de fromages d'alpage et frais tessinois

DULZ

Cheesecake fai in cà cun salsa ai mirtilli

Cheesecake maison sur fond de biscuit au lotus
avec sauce aux myrtilles

o / ou

Affogato al café

Glace à la vanille dans un espresso, chantilly

À partir de 2 personnes

menu par personne, sans boissons

CHF 98.-

