

La cucina alpina – ieri e oggi

MENU TICINESE – MONTI E LAGO

PRIM PIATT

Burrata sü carpaccio da barbabetol

Burrata sur du betterave de Chioggia coupée très finement
et de la crème de roquette, du gel de betterave,
du poivre du Valle Maggia et de l'huile d'olive froide -
servie avec une focaccia fait maison

o / ou

Involtini da Bresaola cun ricotta, basilic e limon

Rouleaux de bresaola farcis à la ricotta, au basilic et au citron,
accompagnés de légumes aigre-doux, crème de fromage frais de vache
et du fenouil râpé, arrosés d'huile d'olive et de vinaigre balsamique

SECUND PIATT

Züppa da castegn cun pom glassa

Soupe crémeuse de marron avec des morceaux de pommes glacés

PIATT PRINCIPAL

Anatra selvadiga e vedel ai fer cun arancini

Poitrine et cuisse de canard sauvage avec boulette de veau haché frites,
du chou rouge et des confit d'oignons au
jus de pruneaux au vin-porto et pralin de risotto

o / ou

Lucio perca ai fer

Filet de sandre grillé au charbon de bois avec un velouté de poisson
et une roulade de polenta au chou truffée

FURMAC

Formac Ticines

Divers fromages d'alpage et fromages frais tessinois

DULZ

Crema da Prosecco cun espuma Bellini e panettone

Crème fait maison au Prosecco et de l'espuma "Bellini"
servi avec un morceau de panettone grillé

o / ou

Affogato al café

Glace à la vanille dans l'espresso avec de la crème fouettée

à partir de 2 personnes

Menu par person
sans boissons **CHF 85**

