



Flûte di spumante Brut e benvenuto dello Chef  
*Glas Brut-Schaumwein und Willkommensgruß des Küchenchefs*

\* \* \*

Terrina di polpo, clementine di Corigliano IGP, büscion ticinese e croccante al sesamo  
*Oktopus-Terrine, Corigliano IGP-Clementinen, Tessiner Büscion-Käse und Sesam-Cracker*

\* \* \*

Raviolo alla zucca mantovana, rosmarino e fonduta di formaggio Piora  
*Kürbis-Raviolo mit Rosmarin und Piora-Käsefondue*

\* \* \*

Pavé di branzino pescato all'amo, variazione di broccoli, lime e bottarga di muggine  
*Pavé vom mit der Angel gefangenen Wolfsbarsch, Brokkoli-Variationen, Limette und Meeräschen-Bottarga*

Oppure

Cappone in doppia cottura, carciofi, cipolline, olive taggiasche e galletta di polenta rossa ticinese del Mulino di Bruzzella  
*Kapaun in zweierlei Garung, Artischocken, Perlzwiebeln, Taggiasca-Oliven und rote Tessiner Polenta-Galette aus der Mühle von Bruzzella*

\* \* \*

Bavarese alla vaniglia, cremino alle mandorle e brownie al cioccolato  
*Vanille-Bavarois, Mandel-Cremino und Schokoladen-Brownie*

\* \* \*

Lievitati della tradizione  
*Traditionelles Hefegebäck*

Chf 135.- p.p.  
Bevande escluse  
*Getränke nicht inbegriffen*

Solo su prenotazione, previa disponibilità  
Nur auf Reservierung, je nach Verfügbarkeit