



Villa Sassa

The St. Stephen's Day Menu

villasassa.ch



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

* * *

Confit di fegato d'oca marinato al Passito di Saracena, composta di pere Martin Sec e pan brioche al pepe della Tasmania
Oktopus-Terrine, Corigliano IGP-Clementinen, Tessiner Büscion-Käse und Sesam-Cracker

* * *

Risotto Carnaroli Riserva Gallo mantecato al cedro e Castelmagno
Kürbis-Raviolo mit Rosmarin und Piora-Käsefondue

* * *

Filetto di manzo arrosto e le diverse sfaccettature della zucca
Pavé vom mit der Angel gefangenen Wolfsbarsch, Brokkoli-Variationen, Limette und Meeräschen-Bottarga

* * *

Variazione agli agrumi e pistacchio
Vanille-Bavaois, Mandel-Cremino und Schokoladen-Brownie

* * *

Lievitati della tradizione
Traditionelles Hefengebäck

Chf 105.- p.p.
Bevande escluse
Getränke nicht inbegriffen

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