

LEVRATTO
+
FOURNIER
+
MACI = A 6 MANI

AMUSE-BOUCHE
CHEF LEVRATTO

CAPASANTA, MAIONESE AL WASABI
E VERDURE CROCCANTI
MATTIROLO, TICINO DOC BIANCO DI MERLOT 2017

ANTIPASTO
CHEF MACI

CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO,
OSTRICHE IN TEMPURA, ANIMELLE DI VITELLO,
FICOIDE, RISTRETTO ALLO SCALOGNO
MATTIROLO, TICINO DOC BIANCO DI MERLOT 2017

ANTIPASTO
CHEF FOURNIER

TERRINA DI FOIE GRAS D'ANATRA
MARINATO AL PASSITO DI PANTELLERIA,
BRIOCHE SICILIANA AI CHICCHI DI CAFFÈ
GRANSEGRETO FONDO DEL BOSCO, TICINO DOC CHARDONNAY 2016

PRIMO PIATTO
CHEF MACI

RAVIOLI DI PASTA DI SEMOLA,
RICOTTA DI CAPRA, VERZA GLASSATA
CON RISTRETTO DI MAIALE, LIMONE
PICCOLO RONCO DI PEDRINATE, TICINO DOC MERLOT RISERVA 2013

SECONDO PIATTO
CHEF FOURNIER

SPALLA D'AGNELLO,
TARTUFO NERO, TOPINAMBUR E CIPOLLOTTO
RUBRO DI RUBRO, TICINO DOC MERLOT RISERVA 2013

DOLCE
CHEF LEVRATTO

CIOCCOLATO, ANANAS, COCCO E MENTA
PORTICO, VINO LIQUOROSO IGT SVIZZERA ITALIANA

CAFFÈ E PICCOLA PASTICCERIA

MENÙ CHF 140.-