

MENU

L'ASTICE BLU BRETONE SU INSALATINA DI VERDURE, SUCCO DI MELA VERDE E SEDANO
Breton blue lobster with vegetable salad, juice of green apple and celery

GLI AGNOLOTTI DI ERBETTE AL TARTUFO BIANCO D'ALBA
Agnolotti pasta filled with baby spinach, with white Alba truffle

LA SCALOPPA DI BACCALÀ DI BILBAO CON FAGIOLI DI PIGNA E TROMBETTE NERE
Bilbao salt cod steak with Pigna white beans and black horns of plenty mushrooms

LA LOMBATINA DI LEPRE CON SALSA ALLA "ROYALE"
Loin of hare with sauce Royal style

IL PRE-DESSERT
Pre-dessert

IL TIRAMISÙ DI CASTAGNE CON GELATO AL CACHI
Chestnut Tiramisù with persimmon ice cream

minimo due persone / min. two people

	CHF	€ approx.
menù completo / complete menu	158	(€ 126)
menù senza pesce oppure senza carne / menu without fish or meat course	138	(€ 110)
supplemento formaggio / supplement for cheese board	10 - 20	(€ 8 - 16)

GLI ANTIPASTI / STARTERS

I FUNGHI TRIFOLATI CON CROSTINI "Funghi trifolati" mushrooms cooked with garlic and parsley, served with Croûtons	34	(€ 27)
L'ASTICE BLU BRETONE SU INSALATINA DI VERDURE, SUCCO DI MELA VERDE E SEDANO Breton blue lobster with vegetable salad, juice of green apple and celery	56	(€ 44)
LA TARTARA DI TONNO CON GAMBERO ROSSO DI SICILIA SU BURRATA, CON INSALATINA Tuna tartare and Sicilian red prawn on Burrata fresh cheese, with salad	54	(€ 43)
LA TARTARA DI FASSONE PIEMONTESE SU BURRATA, CON INSALATINA DI PORCINI Tartare of Fassone beef from Piedmont on Burrata fresh cheese, with porcini mushroom salad	50	(€ 40)
LA SCALOPPA DI FEGATO D'ANATRA SCOTTATA, TARTE TATIN E MOSTARDA DI FICHI Sautéed duck foie gras, tarte Tatin and fig mustard	54	(€ 43)

I PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

GLI SPAGHETTI ALLA CHITARRA "VERRIGNI" ALL'ASTICE BLU BRETONE "Verrigni" Spaghetti "alla chitarra" with Breton blue lobster	49	(€ 40)
GLI GNOCCHI DI OLIVE VERDI CON GAMBAS Green olive gnocchi with gambas	45	(€ 36)
I CAVATELLI AI MOLLUSCHI E CALAMARETTI Cavatelli (pasta dumplings) with shell-fish and squids	45	(€ 36)
I RAVIOLI DEL PLIN AI GALLINACCI "Ravioli del plin" filled pasta, with chanterelle mushrooms	44	(€ 35)
IL RISOTTO / OPPURE I TAGLIOLINI AL TARTUFO BIANCO D'ALBA Risotto / or Tagliolini with white Alba truffle	88	(€ 70)

NOVEMBER 2010

I PESCI E I CROSTACEI / FISH AND CRUSTACEANS

	CHF	€ approx.
IL BIANCO DI ROMBO BRETONE CON CARCIOFI, SU PUREA DI TOPINAMBUR Breton turbot with artichokes, on puree of topinambur (Jerusalem artichokes)	74	(€ 59)
I FILETTI DI PESCE PERSICO DEL LAGO CERESIO AL BURRO E SALVIA Perch fillets from the Ceresio Lake with butter and sage	58	(€ 48)
IL MEDAGLIONE DI BRANZINO AL VAPORE, RISTRETTO AL MANDARINO, CROSTACEI Steamed sea bass medallion, tangerine flavoured reduction sauce, crustaceans	75	(€ 60)
LE ALI DI RAZZA AI CAPPERI E POMODORI DATTERINI Ray with capers and date tomatoes	74	(€ 59)
LA SCALOPPA DI BACCALÀ DI BILBAO CON FAGIOLI DI PIGNA E TROMBETTE NERE Bilbao salt cod steak with Pigna white beans and black horns of plenty mushrooms	70	(€ 56)

LE CARNI E LA SELVAGGINA / MEAT AND GAME

LA PERNICE SCOZZESE "GROUSE" AL VECCHIO BALSAMICO, CON CRAUTI Grouse (Scottish partridge) with old Balsamic vinegar, Sauerkraut	half portion full portion	68 92	(€ 56) (€ 76)
LA PERNICE ROSSA CON SALSA ALLA "ROYALE" Red partridge with sauce Royal style		72	(€ 57)
IL MEDAGLIONE DI CERVO FUSONE IN CROSTA DI ERBE AROMATICHE, ALCHECHENGI E CASTAGNE Medallion of young deer in aromatic herbs, with Cape gooseberries and chestnuts		72	(€ 57)
IL FILETTO DI VITELLO SU PUREA DI SEDANO, AL TARTUFO BIANCO D'ALBA Veal fillet with on celery puree, with white Alba truffle		86	(€ 68)
LA TAGLIATA DI MANZO NOSTRANO AL PEPE VERDE E MIDOLLO Sirloin steak of beef with green pepper and bone marrow		72	(€ 57)

IL CARRELLO DEI FORMAGGI / CHEESE BOARD

half or full portion 15 – 25 (€ 12 - 20)

I DOLCI / DESSERTS

IL MOSAICO DI FRUTTA CON I SUOI SORBETTI Fruit mosaic with a sorbet selection		24	(€ 19)
IL SEMIFREDDO ALLA NOCE DI COCCO CON INSALATINA DI MANGO Coco nut parfait with mango salad		28	(€ 22)
LA SPUMA DI CIOCCOLATO FELCHLIN ALL'OLIO D'OLIVA, CON LAMPONI E INSALATINA DI MENTA Olive oil chocolate mousse (Felchlin chocolate) with raspberries and mint salad		28	(€ 22)
IL TIRAMISÙ DI CASTAGNE CON GELATO AL CACHI Chestnut Tiramisù with persimmon ice cream		28	(€ 22)
LA CREMA CAMELLATA CON COMPOSTA DI SETTEMBRINE Crème brûlée with prune compote		28	(€ 22)
LO SFORMATO DI NOCCIOLE PIEMONTESI, UVA REGINA, ZABAIONE AL MOSCATO Piedmont hazelnut timbale with white grapes and Moscato flavoured sabayon		28	(€ 22)