# Menu degustazione / Tasting menu

**Terrina di fegato d'oca, croccante di nocciola e melograno**
Terrine of goose foie gras, crunchy hazelnut and pomegranate
Gänseleber-Terrine, knusprige Haselnuss und Grana apfel
Terrine de foie gras d'oie, noisettes croquantes et grenade

*********

**Spaghetti alla chitarra leggermente affumicati, gambero rosso,polvere di barbabietola, bottarga di muggine**
Lightly smoked spaghetti with shrimps, beetroot-powder and mullet roe
Leicht geräucherte Spaghetti „alla chitarra" mit roten Krabben, Randen und Meeräschenrogen
Spaghetti à la chitarra légèrement fumés accompagnés de crevettes rouges,
poudre de betteraves rouges et boutarges

*********

**Dorso di Blackcod, salsa cocco e lemongrass, coriandoli di verdure e patate viola**
Back of Blackcod, coconut and lemongrass sauce, confetti vegetables and purple potatoes
Kabeljau an Kokos- und Lemongras Sauce, Gemüsekonfetti und blaue Kartoffeln
Dos de cabillaud, sauce aux noix de coco et citronelle, légumes et pommes de terre violettes

*********

**Filetto di manzo con scaloppa di fegato d'oca, salsa al tartufo nero,gratin di patate e verdure**
Beef fillet with goose liver escalope, black truffle sauce, potatoes au gratin and vegetables
Rindsfilet mit Gänslebertranche an schwarzer Trüffeksauce, Kartoffelgratin und Gemüse
Filet de boeuf avec escalope de foie gras d'oie, sauce à la truffe noire, gratin de pommes de terre et légumes

*********

**Sfera al cioccolato bianco, caramello e castagne**
Sphere of white chocolate, caramel and chestnuts
Weißer Schokolade Kugel , Karamell und Kastanien
Sphère au chocolat blanc, caramel et marrons

**Chf 125.00**

**per persona / par personne /pro Person / per person**

*Das Menü ist für mindestens 2 Personen gedacht / The menu is for a minimum of 2 persons*
*Il menu è per minimo 2 persone / Ce menu est pour 2 personnes minimum*