

Menu Natale



Astice confit al burro profumato al dragoncello, zucca arrostita e pompelmo alla brace

Hummer glasiert mit nach Estragon duftender Butter, geröstetem Kürbis und gegrillter Grapefruit

Homard confit au beurre d'estragon, potiron rôti et pamplemousse grillé

Lobster confit with tarragon-scented butter, roasted pumpkin and grilled grapefruit

Risotto carnaroli selezione riserva San Massimo allo Champagne, crudo di capesante, caviale e oro

San Massimo Reserve Carnaroli Risotto mit Champagner, rohen Jakobsmuscheln, Kaviar und Gold

Risotto Carnaroli Réserve San Massimo au Champagne, coquilles Saint-Jacques crues, caviar et or

San Massimo Reserve Carnaroli Risotto with Champagne, raw scallops, caviar and gold

Filetto di branzino alle zucchine, patata morbida all'extravergine, salsa al Merlot bianco ticinese e aneto

Wolfsbarschfilet mit Zucchini, weichen Kartoffeln mit nativem Olivenöl extra, weisser Tessiner Merlot-Sauce und Dill

Filet de bar avec courgettes, pommes de terre douces à l'huile d'olive extra vierge, sauce au Merlot blanc du Tessin et à l'aneth

Sea bass fillet with courgettes, soft potato with extra virgin olive oil, Ticino white Merlot sauce and dill

oppure

Cappone, tartufo nero, funghi porcini e tatin di cipolla

Kapaun, schwarzer Trüffel, Steinpilze und Zwiebel-Tatin

Chapon, truffe noire, cèpes et tatin d'oignons

Capon, black truffle, porcini mushrooms and onion tatin

Castagne, cachi e cioccolato fondente

Kastanien, Kakis und dunkle Schokolade

Châtaignes, kakis et chocolat noir

Chestnuts, persimmons and dark chocolate

Caffè e panettone artigianale della pasticceria San Giorgio di Carona e crema al mascarpone

Kaffee und hausgemachter Panettone von der Konditorei San Giorgio in Carona und Mascarponecreme

Café et panettone maison de la pâtisserie San Giorgio à Carona et crème au mascarpone

Coffee and homemade panettone from the San Giorgio pastry in Carona with mascarpone cream

CHF 98.00 per persona