Christmas
MENU

Benvenuto dello chef

Crostino con foie gras e mostarda di pere
Cestino croccante con insalatina russa e acciughe del cantabrico
Uovo cottura lenta con crema di cipolle e guanciale croccante

Baccalà mantecato con radicchio tardivo e polenta dorata

Raviolo di carciofi con guazzetto ai frutti di mare

Filetto di manzo alla Wellington con il suo jus, millefoglie di patate

Il panettone diventa semifreddo

Mandarini

CHF 118 - bevande escluse

Vigilia
menu

Benvenuto dello chef

Crostino con foie gras e mostarda di pere
Cestino croccante con insalatina russa e acciughe del cantabrico
Uovo cottura lenta con crema di cipolle e guanciale croccante

Baccalà mantecato con radicchio tardivo e polenta dorata

Raviolo di carciofi con guazzetto ai frutti di mare

Filetto di manzo alla Wellington con il suo jus, millefoglie di patate

Il panettone diventa semifreddo

Mandarini

CHF 118 - bevande escluse