

MENU

San Sifvestro

“Mise en bouche”

con sfizioso assaggio di Fassona piemontese battuta al coltello
servita con calice di Champagne

* * *

Delicato flan ai funghi porcini su fonduta di Busción

* * *

Calamarata di Gragnano ai gamberi del Mediterraneo
mantecati alla bisque di astice e burratina

* * *

Medaglione di manzo cotto a bassa temperatura
con jus caramellato alle prugne,
cuore di carciofo e patate alla parigina

* * *

Bavarese “Passion Fruit” con crumble al Rhum delle Antille

* * *

Tradizionale zampone e lenticchie dopo la mezzanotte



CHF 105.- per Persona

Musica di accompagnamento E ballo fino alle 02.00