

# Menù di Capodanno



*S*tuzzichino dello chef con coppa di champagne

*K*eine Vorspeise vom Küchenchef mit einem Glas Champagner



*I*nvoltino di quaglia dorato su un timballo di patate al tartufo nero  
terrina di foie gras e mele caramellate al vecchio porto

*G*oldene Wachtelrolle auf Kartoffel-Timbale mit schwarzem Trüffel  
Terrine mit Foie Gras und karamellisierten Äpfeln im alten Portwein



*T*ortelli al nero di seppia ripieni all'ossobuco di vitello con salsa cremosa ai funghi porcini

*T*ortelli mit Tintenfischtinte gefüllt mit Kalbsossobuco und einer cremigen Steinpilzsauce



*S*almone Norvegese cotto al vapore con scampo del Sudafrica  
e salsa al burro bianco saporita al finocchio

*G*edämpfter norwegischer Lachs mit südafrikanischen Scampi  
und würzige weiße Buttersauce mit Fenchel



*C*uore di Filetto vitello "Wellington" con salsa al pepe rosso  
Soffice pure di patate verdure glassate

*H*erz vom Kalbsfilet „Wellington“ mit roter Pfeffersauce  
Weiches Kartoffelpüree und glasiertes Gemüse



*M*ini cassata con gelato alle castagne e soffice al cioccolato

*M*ini-Cassata mit Kastanieneis und weiche Schokolade

Menu intero Fr. 156.-

Menu carne o pesce Fr. 141.-

Menu tre portate Fr. 126.-

*Nada Nani*  
Camila & Hernani