

ANTIPASTI

Vitello tonnato con insalatina di primizie,
mandorle e olio alla curcuma 26

Polpo arrostito con asparagi,
cipollotti e la sua maionese 28

Uovo morbido in salsa di pisellini novelli con datterini gialli,
crostini e olio alla bottarga di lago 18

PRIMI PIATTI

Ravioli di carni bianche con primizie in ristretto di sugo di gallo
e pomodori canditi 28

Risotto alla parmigiana al profumo di aglio nuovo,
ragout di asparagi e fiori di erba cipollina 26

Gnocchetti di ricotta e grano saraceno
al sugo di capretto e timo 26

SECONDI PIATTI

Capretto della tradizione agli aromi,
patate novelle e cipolline al forno 38

Rib eye di vitella con salsa alla senape e pepe verde,
bietole e champignon 45

Calamari e asparagi alla plancia,
insalatina ed emulsione allo scalogno 32

DESSERT

Clafoutis all'arancia candita,
crema all'acqua di fiori d'arancia
e caramello agli agrumi 14

Sfoglia salata con crema al caramello,
liquirizia e timo 12

Sorbetto al lampone con fragole
in sugo di fragole infuse al rosmarino 12

Colomba Pasquale Artigianale

Menu completo 4 portate 90

Prezzi in CHF - IVA 7.7 % compresa

Caro cliente, per eventuali allergie o intolleranze alimentari rivolgersi al personale