



MENU INVERNALE

ANTIPASTI/STARTERS

Battuta di manzo con vellutata tiepida al parmigiano, sale nero e capperi

Beef carpaccio with warm Parmesan sauce, black salt and capers

Fr. 21.-

Filettini di coniglio su letto di soncino, noci e olive taggiasche

Rabbit fillet with Soncino salad, walnuts and black olives

Fr. 21.-

Gnocco fritto, crudo di Parma, Pecorino e miele d'acacia

Fried dumpling with Parma ham, Pecorino cheese and honey

Fr. 18.-

PRIMI PIATTI /PASTA DISHES

*Quadroni ai carciofi con ragout di *capesante, zafferano e Champagne*

*Artichokes ravioli with *see scallops ragout, Safran and Champagne*

Fr. 21.-

Pappardelle alle verdure croccanti e pomodorini

Pappardelle pasta with crispy vegetables and tomatoes

Fr. 18.-

*Crema di piselli con code di *gambero e burrata*

*Peases cream, *prawns and "Burrata cheese"*

Fr.16. -

Provenienza delle carni: Svizzera, Italia, Francia e Uruguay – Origin of the meet: Switzerland, Italy, France and Uruguay

**Prodotto surgelato all'origine – This product is frozen at the origin*



MENU INVERNALE

SECONDI PIATTI/MAIN COURSES

*Filetto di *Red Snapper, peperoni, pomodoro macchiato e origano*

**Red Snapper fillet, peppers, tomatoes and oregano*

Fr. 33.-

**Ricciola cotta a bassa temperatura, sorbetto al mango e menta fresca*

*Low temperature cooked *Kingfish, mango sorbet and fresh mint*

Fr. 39.-

Filetto di manzo ai frutti rossi

Beef tenderloin with berries

Fr. 42.-

DESSERT

Fragole fresche con crema di mascarpone tiepido e rum

Fresh strawberries, warm Mascarpone cheese cream and Rum

Fr. 9.-

Millefoglie con panna e frutti rossi

Mille-feuille, fresh whipped cream and berries

Fr. 7.-

Tiramisu Bien-Etre

Home style Tiramisu

Fr. 9.-

Crumble di ricotta con gocce di cioccolato e pere

Ricotta crumble with pears and chocolate drops

Fr. 7.-

Provenienza delle carni: Svizzera, Italia, Francia e Uruguay – Origin of the meat: Switzerland, Italy, France and Uruguay

**Prodotto surgelato all'origine – This product is frozen at the origin*