


Per cominciare ...

| | | |
|---|--|----|
| | Truite saumonée, salade de chicorée asperge huile de menthe | 29 |
| | Tartare de Boœ, jaune d'œuf a l'asiatique | 30 |
|  | Tofu fumè Bouillon d'agrumes, legumes de saison | 21 |
| | Œuf croustillant, celeri-rave Huile d'estragon | 22 |




 Mascarpone : Famiglia Cadurisch-Isola +41 81 824 34 84

 Vegano

*La nostra cucina è a disposizione per soddisfare
le Vostre preferenze alimentari.
In caso di Allergie o Intolleranze rivolgetevi cortesemente
al personale di sala.*

Primi Piatti

Tagliatella "Benedetto Cavalieri" 30
Ragout de Lapin, Zincarlin 

Risotto "Acquerello", Asperges, Vanille 32
Crevettes rouges Mazara del Vallo

Pacchero "Benedetto Cavalieri" 26
Pesto d'Orties, Fromage blu de Chèvre

Secondi Piatti

 Legumes marines et grilles 35
Noisettes et miel tessinois

Carrè d'Agneu, Artichauts 45
Topinambours, Thym et citron vert

Magret at cuisse de Canard français 48
Liqueur d'agrumes "Niels Rodin"

Dorade, legumes de saison 44
Sauce Meunière

Per finire in bellezza...

7

Selection de fromages
Miel tessinois et compote de fruits

24.-

Un po' di dolcezza

Tiramisù du Chef

15.-

Moelleux au chocolat,
Fruits rouges et sorbet

15.-

Ananas Grillè, Cremeux au Chocolat blanc
fruits de la passion et yogurt

15.-

Glaces
&
sorbets

5.-