



Menu di Pasqua

Stuzzichino pasquale

* * *

Antipasto

Manzo marinato all'aglio orsino con büscion e asparagi

Vino: Essence Satin (Chardonnay) Anticafratta - Franciacorta

* * *

Primo

Gnocchetti alle ortiche

con crudo di coregone e salsa al vino bianco

Vino: Elisir (Bianco di Merlot) IGT 2022 Trapletti - Ticino

* * *

Secondo

Capretto Bio Suisse della tradizione al forno

azienda agricola Marachiei, Osco

Vino: Lagrein Riserva (Gries) Doc 2022 - Alto Adige

* * *

Dessert

Mousse allo yogurt con fragole e spuma di balsamico

Vino: Passito Villa Cristina (Solaris) IGT

Azienda Agraria Mezzana - Ticino

* * *

Caffè e coccole finali



Menu completo	Fr. 78.–
Primo, secondo e dolce	Fr. 68.–
Antipasto, secondo e dolce	Fr. 66.–
Antipasto, primo e dolce	Fr. 58.–
Secondo e dolce	Fr. 50.–

Essence Satin (Chardonnay) Anticafratta - Franciacorta	Fr. 12.–/dl
Elisir (Bianco di Merlot) IGT 2022 Trapletti - Ticino	Fr. 6.50/dl
Lagrein Riserva (Gries) Doc 2022 – Alto Adige	Fr. 7.50/dl
Passito Villa Cristina (Solaris) IGT	
Azienda Agraria Mezzana – Ticino	Fr. 5.50/dl

È gradita la riservazione