





# Menu Festa della Mamma



10 maggio 2026

## Antipasti

- Petto d'anatra c.b.t. con ananas al Maraschino,  
gelato al foie gras e pan brioche Fr. 28.–
- “Cordon bleu” di vitello con Alpe Ravina,  
insalatina di cavolo rosso e maionese alla senape Fr. 30.–
-  Ricciola dry aged al leche de tigre Fr. 30.–
- Polpo croccante con crema di pomoro cruda  
leggermente piccante con pâté d'olive nere e  
mozzarella di bufala Fr. 28.–
-  Cannolo croccante con mousse di büscion  
su crema di zucchine e menta Fr. 28.–

## Primi piatti

1/2 porzione / porzione

-  Gnocchi di patate al pesto ligure rinforzato Fr. 24.–/28.–
- Fregola sarda del pescatore Fr. 30.–





1/2 porzione / porzione

Tagliatelle con ragù bianco di faraona

Fr. 24.-/28.-

Raviolini di vitello con asparagi verdi

Fr. 26.-/30.-


## Secondi piatti

Scaloppa di lucioperca con asparagi e salsa al vino bianco

Fr. 40.-

Quaglia ripiena su purea di patata dolce affumicata

Fr. 42.-

 Dorso di branzino con purea di carote

Fr. 42.-

 Sembra una melanzana alla parmigiana

Fr. 38.-

Secreto della Turgovia  
con le nostre verdure marinate e salsa BBQ

Fr. 42.-

Tartare di manzo "Canvetto" (150g)

Fr. 38.-



## Dolci

L'incluso

Fr. 12.-

 Cremoso al cioccolato con lamponi su  
crumble di nocciola

Fr. 12.-

Panna cotta alle pesche con salsa all'amaretto


Fr. 12.-

Semifreddo al cardamomo e salsa alle ciliegie nere

Fr. 10.-

Crostatina di pasta con crema chantilly  
e macedonia di fragole

Fr. 12.-

 I gelati e i sorbetti... li facciamo noi (1 pallina)

Fr. 4.50.-



Ogni cambiamento al menu verrà conteggiato a parte.

Dettagli sulle sostanze che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate sono ottenibili dal personale.