



CHRISTMAS MENU

SCAMPO

arrostito, con zabaione salato al Marsala 'Marco de Bartoli'
e schiuma di zafferano

geröstet, mit gesalzenem Marsala 'Marco de Bartoli'-Sabayon
und Safranschaum

roasted, with salty Marsala 'Marco de Bartoli' sabayon and saffron foam

+ Caviar N25: CHF 25.-/5 gr

RISOTTO

con nocciole piemontesi e tartufo bianco d'Alba

mit Piemonteser Haselnüssen und weissem Trüffel aus Alba

with Piedmont hazelnuts and white Alba truffle

TORTELLINI

con pernice e consommé di anice

mit Rebhuhn und Anisconsommé

with partridge and anise consommé

ANGUILLA

glassata al vino rosso con foie gras e salsa al rosmarino

Aal mit Rotwein glasiert, Foie gras und Rosmarinsauce

Eel glazed with red wine, foie gras and rosemary sauce

PICCIONE

con cime di rapa e tartufo nero

Taube mit Rübstieler und schwarzem Trüffel

Pigeon with rapini and black truffle

CIOCCOLATO BIANCO

caramellizzato con ananas e nocciole

Karamellisierte weisse Schokolade mit Ananas und Haselnüssen

Caramelized white chocolate with pineapple and hazelnuts