

Menu San Salvatore

Carpaccio di manzo Svizzero con crema di Gorgonzola e pere marinate al Merlot

DE – Carpaccio vom Schweizer Rind mit Gorgonzola-Creme und in Merlot marinierten Birnen

FR – Carpaccio de bœuf Suisse avec crème de Gorgonzola et poires marinées au Merlot

EN – Swiss beef Carpaccio with Gorgonzola-cream and Merlot-marinated pears

Allergeni:7a

Risotto con formagella degli Alpi ticinesi, riduzione di vinacce di Merlot e ragout di luganighetta

DE – Risotto mit Tessiner Alpkäse, Merlot-Tresterreduktion und Ragout von Luganighetta-Wurst

FR – Risotto au fromage des alpages du Tessin, réduction de marc et ragoût de saucisse Luganighetta

EN – Risotto with Ticino Alpine cheese, Merlot marc reduction and Luganighetta sausage ragout

Allergeni:7a

Filetto di manzo svizzero con verdure di stagione e salsa ai frutti rossi

DE – Schweizer Rinderfilet mit Saisongemüse und roter Beerensauce

FR – Filet de bœuf suisse avec légumes de saison et sauce aux fruits rouges

EN – Swiss beef tenderloin with seasonal vegetables and red berry sauce

Allergeni:7a

Gianduiotto di mousse al cioccolato bianco con cuore di lampone fresco e crumble al cioccolato

DE – “Gianduiotto” von weißer Schokoladenmousse mit frischem Himbeerherz und Schokoladenstreuseln

FR – “Gianduiotto” de mousse au chocolat blanc avec cœur de framboise fraîche et crumble au chocolat

EN – White chocolate mousse “Gianduiotto” with fresh raspberry heart and chocolate crumble

Allergeni:1a,7a

Prezzo/Preis/Prix/Price 75.- CHF p.p.