

Il Menu di Pasqua

31 marzo 2024

Cremoso agli asparagi verdi

tuorlo 63°, furikake, spuma al parmigiano

Grüne Spargel-Crème, 63° Eigelb, Japanisches Furikake-Gewürz, Parmesan-Mousse
Crèmeux aux asperges vertes, jaune d'œuf 63°, furikake, mousse de parmesan

oppure

Cubi di tonno marinato

salsa ponzu, pop-corn di riso selvaggio, maionese all'aglio nero

Marinierte Tunfisch-Würfel, Ponzu-Zitrus Sauce, Wildreis-Pop-Corn, schwarze Knoblauch Mayonnaise
Cubes de thon marinés, sauce ponzu, pop-corn de riz sauvage, mayonnaise à l'ail noir

Risottino Carnaroli "Acquerello"

yuzu, barba di frate, pane Maggia abbrustolito, olio all'aglio orsino

Carnaroli "Acquerello" Risottino, Yuzu-Zitrone, Mönchsbart, geröstetes Maggia-Brot, Bärlauchöl
Risottino Carnaroli "Acquerello", yuzu, barbe des moines, pain Maggia toasté, huile d'ail des ours

Capretto nostrano al forno

Im Ofen gebratenes "BIO" Ostergitzi
Chevreau tessinois au four

oppure

Filetto di vitello cotto rosa

zucchine e i suoi fiori in tempura, bagnetta alle acciughe

Rosa gebratenes Kalbsfilet, Zucchini und Zucchini Blüten in Tempura, Sardellen-Sauce
Filet de veau cuit rosé, courgettes et ses fleurs en tempura, sauce aux anchois

Assaggio di formaggi dell'Osteria

Die Käseauswahl der Osteria
Choix de fromages de l'Osteria

oppure

Spuma ghiacciata alla vaniglia di Tahiti

mandorle sabbiolate, zuppeta di fragole e rabarbaro, curd al frutto della passione

Geeiste Mousse mit Tahiti-Vanille, gebrannte Mandeln, Erdbeer-Rhabarber-Süppchen, Passionsfrucht-Crème
Mousse glacée à la vanille de Tahiti, amandes sablées, soupe de fraises et rhubarbe, curd de fruits de la passion

Menu con un antipasto o un primo piatto	(3 portate)	85.-Chf
Menu con un antipasto e un primo piatto	(4 portate)	98.-Chf
Gran Menu	(5 portate con formaggio e dessert)	109.-Chf