

# San Valentino



## Il Menu

**Cuore di carciofo farcito alla ricotta e gratinato, su rucola  
al balsamico e arance all'agrodolce**  
*Artischocken-Herz gefüllt mit Ricotta und überbacken, auf  
Rucolasalat mit Orangenfilets süß- sauer*

\*\*\*\*\*

**Tagliolini con scampi in salsa rosa  
e tartufo nero di Norcia**  
*Feine Bandnudeln mit Scampi in rosa Sauce, und  
schwarze Trüffel aus Umbrien*

\*\*\*\*\*

**Filetto di branzino grigliato, su spinaci in foglia, con  
salsa piccante, e purea di patate**  
*Wolfsbarschfilet vom Grill, auf Spinat Blätter, an mildscharfer  
Sauce, dazu Kartoffelpüree*

\*\*\*\*\*

**Tagliata d'entrecôte d'agnello in pasta sfoglia al sesamo, salsa al  
miele e timo con melanzane e olive Taggiasche e pomodorini**  
*Tranchiertes Lamm-Entrecôte in Sesam-Blätterteig, an Honig-  
Thymiansauce mit gebratenen Auberginen und Taggiasche Oliven*

\*\*\*\*\*

**Appuntamento di mousse, al cioccolato fondente e gianduia  
con ventaglio di mango marinato**  
*Begegnung von Zartbitterschokolade- und Nougat Mousse,  
mit mariniertem Mango Fächer*

4 Gang Menu ohne Fleisch/Fisch CHF 85.–  
5 Gang Menu komplett CHF 109.–