



## **Menu San Valentino 2024**

*Il benvenuto della Bisnona con caviale svizzero Oona*

\*\*\*\*\*

*Pane al lievito madre fatto in casa con le farine del Mulino di Maroggia  
e burro al cavolfiore*

\*\*\*\*\*

*Carpaccio di gamberi blu di Rheinfelden, gambero fritto, carote colorate,  
finger limes e maionese alla bisque*

\*\*\*\*\*

*Raviolone al carbone vegetale ripieno alle patate viola leggermente affumicate, tuorlo  
esplosivo e beurre blanc allo zafferano*

\*\*\*\*\*

*Rib-eye di manzo, purea di radice di prezzemolo, pastinaca,  
barbabietola e aglio nero*

\*\*\*\*\*

*Parfait alle mele, burro alle mele Topaz, granita al rosmarino, spuma allo yogurt  
dell'azienda agricola "La Colombera" e la sua meringa*

\*\*\*\*\*

*Mousse al cioccolato Sambirano 68% con cuore al dulce de leche, agrumi di stagione,  
sorbetto alle arance Tarocco e tuile croccante*

\*\*\*\*\*

CHF 135.00

Per allergie e intolleranze alimentari si prega di chiedere al nostro staff  
Provenienza carne e pesce: CH - Frutta e verdura da agricoltura Biologica