

Bisnona

Menu San Valentino 2025

Il benvenuto della Bisnona

*Pane al lievito madre fatto in casa con le farine del Mulino di Maroggia
e burro al miso di pane "Semper Vivum"*

*Tartare di gamberi blu di Rheinfelden, taramasalata alle uova di lucioperca, carote colorate,
bergamotto e "tacos" di foglie di verza*

*Raviolone al carbone vegetale ripieno alle patate e crescione, tuorlo esplosivo,
brassicacee e beurre blanc agli spinaci*

*Rib-eye di manzo, animella fritta, funghi Micocene, salsa al grasso di manzo e carote,
gelatina ai funghi e cavolo riccio*

*Sorbetto al sedano, sedano compresso, spuma allo yogurt
dell'azienda agricola "La Colombera"*

*The big choux: bigné ripieno alla crema di cioccolato Concha 70% e dulce de leche,
agrumi di stagione e sorbetto alle arance Moro*

CHF 135.-

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