



Elisabetta a Fallbrothers' Idea



"Foglie al vento" - "Blätter im Wind"

Menu autunnale 23.9 - 3.11.2018

23.9.2018 / 03:53

Amuse Bouche di Luca & Boris

Boletus

Crema ai funghi porcini, crostini al timo e spuma di latte

Steinpilzcremesuppe mit Thymian-Croûtons und Milchschaum

(Baccaccio)

Ravioli allo stracotto di cervo, salsa ai funghi gallinacci e pepe nero aromatizzato in Valle Maggia

Ravioli gefüllt mit geschmortem Hirschfleisch, Pfifferling-Sauce und Valle Maggia Pfeffer

Silvester

Controfiletto di capriolo ticinese flambato al Gin con la sua cornice autunnale

Lendenstück vom Reh flambiert mit Gin, dazu herbstliche Beilagen und Saucen

Scrigno

Meringa alla crema di castagne, ganache al cioccolato fondente, croccante di mandorle e gel "rabarbaro-lamponi"

Meringue mit Kastaniencreme und dunkler Schokoladen-Ganache, Mandelkrokant mit Rhabarber-Himber-Gel

(79.-) / 89.-

Per ogni menù servito doneremo 5.- in beneficenza al progetto:

" COME AS YOU ARE "