

# Menu Dégustation

## Il Tartufo

*Profiterole al Foie Gras con Marmellata e Tartufo Nero*  
*Profiterole aux Foie Gras avec Confiture et Truffe Noir*

\*\*\*

*Uovo in Camicia su Crema di Porro, Tartufo Nero e Pasta Sfoglia Croccante*

*Ouf Poché sur une Crème de Poireau, Truffe Noire et pâte Feuilleté Croquante*

\*\*\*

*Tagliolini al Prezzemolo ai Funghi Porcini e Tartufo Nero*  
*Tagliolini au Persil avec Bolets et Truffe Noire*

\*\*\*

*Filetto di Manzo Rossini Salsa Marsala, Tartufo Nero*  
*Zucchina Ripiena e Patate Novelle*

*Filet de Bœuf Rossini Sauce Marsala, Truffe Noire avec Courgette Farcié et Pommes de Terre Grenade*

\*\*\*

*Craquelin al Café con Scaglie di Cioccolato e Tartufo Nero*  
*Craquelin au Café avec des Ecaillés de Chocolat et Truffe Noire*

## Il Mare

*Zuppa di Faggioli e Gamberi*  
*Soupe d'Haricot et Gambas*

\*\*\*

*Polipo in C.B.T. Vellutata di Zucca, Yogurt e Olive Taggiasche*  
*Poulpe en C.B.T Velouté à la Courge, Yogourt et Olive Taggiasche*

\*\*\*

*Risotto con Crema di Zucca e Gamberi Rossi*  
*Risotto à la Crème de Courge et Gambas Rouge*

\*\*\*

*Filetto di Tonno alla Milanese, Alghe e Patate Novelle*  
*Con Tapenade di Olive Nere e Capperi*

*Filet de Thon à la Milanaise, Algues et Pommes de terre Grenade*  
*Avec Tapenade d'Olive Noire et Câpres*

\*\*\*

*Moelleux al Cioccolato Bianco e Crumble di Pistacchio*  
*Moelleux au Chocolat Blanc et Crumble de Pistache*

*Prix par personnes Chf 98.-*