

Menu di Natale

Aperitivo:

Culatello con gnocco fritto.

Antipasto:

*Terrina d'anatra.
Scaloppa di foie gras.*

Primo:

Cappelletti della tradizione, consommé e verdure.

Secondo:

*Aletta di vitello arrosto con purea di castagne.
Carciofi ripieni.*

Dolce:

*Paris- Brest servita con moscato
Piccola pasticceria.
Frutta esotica.
Panettone.*

Caffè e grappa del Malcantone

Totale CHF 80.-