

## *Il menu di San Valentino*

*Sabato, 13 febbraio 2021*

*Duetto di salmone fatto in casa,  
affumicato con salsa al rafano  
e marinato all'aneto con salsa alla senape e miele,  
serviti con toast caldo*  
*Homemade duet of salmon  
Smoked with horseradish sauce  
& marinated with dill and mustard-honey sauce  
served with hot toast*



*Risotto Carnaroli dei terreni alla Maggia  
con gamberi rossi e pesto di porri al lime*  
*Carnaroli risotto of the "Terreni di Maggia"  
with red prawns and leek pesto with lime*



*Filetto di manzo argentino ai carciofi*  
*Schiacciata di patate all'erba cipollina e millefoglie di melanzana*  
*Argentinian beef fillet with artichokes*  
*Mashed potatoes with chive and aubergine millefeuille*



*Cuore morbido ai lamponi ricoperto al cioccolato fondente  
con granella di nocciole*  
*Soft raspberry heart covered with dark chocolate  
with chopped hazelnuts*



*Chf 79.- Menu a quattro portate*  
*Chf 67.- senza antipasto o primo*