



## Menu degustazione / Tasting menu

**Cre moso di baccalà Lomus, passatina di ceci, pomodori confit, perle di olio d'oliva**  
Lomus cod cheese, chickpea puree, confit tomatoes, olive oil pearls

\*\*\*\*\*

**Gambero rosso di Sicilia, burrata, acciughe del Cantabrico**  
Red shrimp from Sicily, Burrata, anchovies of the Cantabrian Sea  
Rote Garnelen aus Sizilien, burrata Käse, Sardellen des Kantabrischen Meeres  
Crevette rouge de Sicile, burrata, anchois cantabriques

\*\*\*\*\*

**Cavatelli bicolore al grano arso, calamaretti spillo, cozze, vongole e fagioli occhione**  
Cavatelli bicolor with burnt wheat, squid, mussel, clams and beans

\*\*\*\*\*

**Triglia ricomposta, patata ai cannicchi, pistacchio, agretti**  
Red mullet, potato with razor clams, pistachio, agretti

\*\*\*\*\*

**Millefoglie con frutti di bosco, gelato al cocco**  
Millefeuille with berries, coconut ice cream

**Chf 100.00**

**per persona / par personne / pro Person / per person**

*Das Menü ist für mindestens 2 Personen gedacht / The menu is for a minimum of 2 persons  
Il menu è per minimo 2 persone / Ce menu est pour 2 personnes minimum*