

Carta Bianca

Scoprite la cucina gourmet di alta classe ma genuina al tempo stesso e squisitamente italiana della famiglia Cerea e lasciatevi conquistare dalle loro proposte gastronomiche.

Vi informiamo che il menù degustazione sarà servito per l'intero tavolo.

Erleben Sie die hervorragende und dennoch herzhaft, sehr italienische Gourmetküche der Familie Cerea und lassen Sie sich von den kulinarischen Ideen verführen.

Gerne informieren wir Sie, dass das Degustationsmenü für den gesamten Tisch serviert wird.

10 Portate / 10 Gänge	360
7 Portate / 7 Gänge	280
7 Portate con tartufo nero pregiato / 7 Gänge mit feinem schwarzem Trüffel	380

Caviale & Tartufo | Kaviar & Trüffel

Tartufo nero pregiato	Ig	18
<i>Feinem schwarzem Trüffel</i>		
Osietra Royal Belgian Caviar	Ig	16
<i>Osietra Royal Belgian Kaviar</i>		
Beluga Royal Belgian Caviar	Ig	20
<i>Beluga Royal Belgian Kaviar</i>		

Antipasti | Vorspeisen

Granchio alla brace, avocado e mele all'acciuga <i>Gegrillte Krabbe, Avocado, Apfel und Sardelle</i>	120
Crudo "D'Amare", crudo di pesce e crostacei <i>Crudo "D'Amare", rohe Fische und Krustentiere</i>	110
Risotto di sedano rapa, castagne e amaretto <i>Knollensellerie-Risotto, Kastanien und Amaretto</i>	75
Torta di patate e caviale Beluga <i>Kartoffelkuchen und Beluga Kaviar</i>	180
Bis di antipasti con tartufo nero pregiato <i>Zwei Antipasti mit schwarzem Trüffel</i>	120

Primi Piatti | Pasta & Risotti

Paccheri alla "Vittorio"	50
Risotto, peperoni, alice e burrata <i>Risotto, Paprika, Sardellen und Burrata-Käse</i>	80
Spaghetto "Amatripesce" <i>Spaghetto "Amatripesce"</i>	95
Bis di primi al tartufo nero pregiato <i>Zwei Pasta mit schwarzem Trüffel</i>	120
Ravioli del plin, carciofi e crema bianca di pomodori <i>Ravioli del plin, Artischocken und weiße Creme von Tomaten</i>	75

Secondi Piatti | Hauptgerichte

White cod, Topinambur e Parmigiano <i>Weisser Kabeljau, Topinambur und Parmesan-Käse</i>	100
Rombo, Yuzu, pak-choi, consommé di verze arrostito <i>Steinbutt, Yuzu, Pak-Choi, geröstete Kohl-Consommé</i>	95
Guancetta di vitello, Sapore di senape e cipolla <i>Kalbsbäckchen, Senf und Zwiebel</i>	85
Piccione, Cuore di carciofo timo e limone <i>Taube, Artischocke, Thymian und Zitrone</i>	95
Agnello, Le due versioni <i>Zweierlei vom Lamm</i>	95

Dolci / Desserts

Bivacco a St. Moritz, Cioccolato affumicato, dragoncello e sorbetto alla birra <i>Biwak in St. Moritz, Geräucherte Schokolade, Estragon und Bier-Sorbet</i>	45
Tarte tatin di mele, gelato alla vaniglia e salsa al Calvados <i>Tarte Tatin, Vanilleeis und Calvados-Sauce</i>	45
Latte, miele e Genepy <i>Milch, Honig und Genepy</i>	45
Cheesecake alla robiola, mandarino e miele <i>Robiola Cheesecake, Mandarine und Honig</i>	45
Ricotta e pere allo zafferano <i>Ricotta und Birne mit Safran</i>	45
Le nostre dolcezze <i>Unsere Petit Fours</i>	30

Da Vittorio Gift Shop

«Handcrafted» (artigianale) è il motto dei fratelli Enrico e Roberto Cerea, il cui ristorante «Da Vittorio» (tre stelle Michelin), immerso in una splendida tenuta presso la località italiana di Brusaporto nei dintorni di Bergamo, costituisce uno dei principali indirizzi di riferimento della Haute Cuisine italiana – solo in questo modo, infatti, risulta possibile garantire una qualità impeccabile dei prodotti. Dalla pasta casereccia ai condimenti sopraffini fino al Panettone migliore del mondo, qui potrete gustare tutte le pietanze in grado di deliziare i palati più esigenti. Il team del nostro ristorante «Da Vittorio - St. Moritz» sarà lieto di assistervi nella composizione dei vostri prodotti.

#DaVittorioStMoritz

Da Vittorio Geschenkboutique

"Handgemacht" ist das Motto der Brüder Enrico und Roberto Cerea, deren Drei-Michelin-Sterne-Restaurant "Da Vittorio" in einem wunderschönen Anwesen im italienischen Brusaporto bei Bergamo zu den führenden Adressen der italienischen Haute Cuisine gehört - nur so kann eine einwandfreie Produktqualität garantiert werden. Von hausgemachter Pasta über exquisite Saucen bis hin zum weltbesten Panettone finden Sie in unserem Shop ausschliesslich Produkte, die auch den anspruchsvollsten Gaumen erfreuen. Das Team unseres Restaurants "Da Vittorio - St. Moritz" berät Sie gerne bei der Zusammenstellung Ihrer Produkte.

#DaVittorioStMoritz