

Carta Bianca

Experience the high-class and yet hearty, very Italian gourmet cuisine of the Cerea family and let yourself be seduced by the culinary ideas.

We inform you that the Tasting menu is served for the whole table only.

Goûtez à la cuisine gastronomique de grande classe, très italienne de La famille Cerea et laissez-vous séduire par les idées culinaires.

Nous vous informons que le Menu Dégustation est servi pour toute la table uniquement.

10 Courses / 10 Plats	360
7 Courses / 7 Plats	280
7 Courses with black truffles / 7 Plats avec des truffes noires fines	380

Caviar & truffles | Caviar & truffe

Black Truffles <i>Truffes Noir fines</i>	1g	18
Osietra Royal Belgian Caviar <i>Osietra Royal Belgian Kaviar</i>	1g	16
Beluga Royal Belgian Caviar <i>Beluga Royal Belgian Kaviar</i>	1g	20

Starters | *Les Entrées*

Grilled crab, avocado, anchovy and apple <i>Crabe grillé, avocat, anchois et pomme</i>	120
Crudo "D'Amare", raw fish and crustaceans <i>Crudo "D'Amare", poisson et crustacés cru</i>	110
Celeriac, chestnut and amaretto <i>Risotto de céleri, châtaignes et amaretto</i>	75
Potato cake and Beluga caviar <i>Gâteau aux pommes de terre et Beluga caviar</i>	180
Two starters with black truffles <i>Deux entrées avec truffe noir fines</i>	120

Pasta & Risotti

Paccheri alla "Vittorio"	50
Risotto with bell pepper, anchovies and burrata <i>Risotto au poivron, anchois et burrata</i>	80
Spaghetti "Amatripesce" <i>"Amatripesce" Spaghetti</i>	95
Two pasta dishes with black truffles <i>Deux plats de pâtes aux truffe noir fines</i>	120
Homemade ravioli, artichokes, white tomatoes cream <i>Ravioli, artichauts, crème de tomates blanches</i>	75

Fish and Meat | *Poisson Et Viande*

White cod, Jerusalem artichokes and Parmesan <i>Morue blanche, Topinambours et Parmesan</i>	100
Turbot, Yuzu, pak-choi, roasted cabbage consommé <i>Turbot, Yuzu, pak-choi, consommé de chou rôti</i>	95
Veal cheeks, Mustard and onion <i>Joex de veau, Moustarde et oignon</i>	85
Pigeon, Artichokes, thyme and lemon <i>Pigeon, Artichauts, thym et citron</i>	95
Lamb, Two ways <i>Agneau, Deux voies</i>	95

Desserts / Les Desserts

Bivouac in Saint Moritz, Smoked chocolate, tarragon and beer sorbet <i>Bivouac à Saint Moritz, Chocolat fumé, estragon et sorbet à la bière</i>	45
Apple tarte tatin, vanilla ice cream, Calvados sauce <i>Tarte tatin, glace à la vanille, sauce au Calvados</i>	45
Milk, honey and Genepy <i>Lait, miel et Génépi</i>	45
Robiola cheesecake, mandarin and honey <i>Cheesecake à la robiola, mandarine et miel</i>	45
Ricotta, pear and saffran <i>Ricotta, poire et safran</i>	45
Our petit-four <i>Les mignardises</i>	30

Da Vittorio Gift Shop

"Handcrafted" is the motto of the brothers Enrico and Roberto Cerea, whose restaurant "Da Vittorio" (three Michelin stars), nestled in a splendid estate in the Italian town of Brusaporto near Bergamo, is one of the main addresses reference point of Italian Haute Cuisine - only in this way, in fact, is it possible to guarantee an impeccable quality of the products. From homemade pasta to superfine condiments up to the best Panettone in the world, here you can enjoy all the dishes that will delight the most demanding palates. The team of our restaurant "Da Vittorio - St. Moritz" will be happy to assist you in the composition of your products.

#DaVittorioStMoritz

Da Vittorio Gift Shop

"Artisanale" est la devise des frères Enrico et Roberto Cerea, dont le restaurant "Da Vittorio" (trois étoiles Michelin), niché dans une splendide propriété de la ville italienne de Brusaporto près de Bergame, est l'une des principales adresses de référence de la haute cuisine italienne - ce n'est en effet que de cette manière qu'il est possible de garantir une qualité irréprochable des produits. Des pâtes faites maison aux condiments raffinés en passant par le meilleur Panettone du monde, vous pourrez déguster ici tous les plats qui raviront les palais les plus exigeants. L'équipe de notre restaurant "Da Vittorio - St. Moritz" se fera un plaisir de vous assister dans la composition de vos produits.

#DaVittorioStMoritz