

STAR CHEFS LUNCH

LA BREZZA – MARCO CAMPANELLA
ECCO – ROLF FLIEGAUF
LOCANDA BARBAROSSA – MATTIAS ROOCK

MARCO CAMPANELLA
Mackerel | lettuce | pistachio
Maquereau | laitue | pistache

MATTIAS ROOCK
Ticino Wagyu beef & lemon myrtle
Smoked pepper vinaigrette | radish | orange
Bœuf Wagyu tessinoise & myrte citronné
Vinaigrette au pimemnt fumé | radis | orange

ROLF FLIEGAUF
Panfried scampi
carrot | Dim Sum | crustacean sauce
Langoustine rôti
Carotte | Dim Sum | sauce de crustacés

MARCO CAMPANELLA
Black Cod | peas | lardo
Black Cod | petit pois | lardo

MATTIAS ROOCK
Lamb entrecôte & mountain pepper
Courgette | polenta Terreni alla Maggia | eggplant
Entrecôte d'agneau & poivre de montagne
Courgette | polenta Terreni alla Maggia | aubergine

ROLF FLIEGAUF
Americanello grape
Piedmontese hazelnut | salted caramel
Raisin Americanello
Noisette du piémont | caramel salé

CHF 295

Domenica, 24 settembre 2023