

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	350
7 Courses / 7 Plats	270
7 Courses with white Alba Truffle / 7 Plats avec truffe blanche d'Alba	450

Caviar & Truffle / Caviar & Truffe

White Alba Truffle <i>Truffe blanche d'Alba</i>	1 g	25
Osietra Royal Belgian Caviar <i>Osietra Royal Belge Caviar</i>	1g	16
Beluga Royal Belgian Caviar <i>Beluga Royal Belge Caviar</i>	1g	20

Starters / Les Entrées

Lobster poché, turnip and pears <i>Homard poché, navet et poires</i>	100
Crudo "D'Amare", rawfish and crustaceans <i>Crudo "D'Amare", poisson et crustacés cru</i>	100
Artichokes flan, leaf salad, horseradish and lovage <i>Flan d'artichauts, salade de feuilles, raifort et livèche</i>	75
Potato cake and caviar <i>Gâteau aux pommes de terre et caviar</i>	180
Two starters with white Alba truffle <i>Deux entrées avec truffe blanche d'Alba</i>	180

Pasta & Risotti

Paccheri alla "Vittorio"	50
Risotto, turbot terrine, wild garlic oil and shallot mayonnaise <i>Risotto, terrine de turbot, huile d'ail sauvage et mayonnaise à l'échalote</i>	75
Two pasta dishes with white Alba truffle <i>Deux plats de pâtes aux truffes blanche d'Alba</i>	150
Pumpkin tortello, citrus butter, sage and amaretti biscuits <i>Tortello au potiron, beurre aux agrumes, sauge et amaretti</i>	75
Three tuna spaghetti <i>Spaghetti aux troisons</i>	95

Fish and Meat / *Poisson Et Viande*

White cod, Cod's tripe and buffalo ricotta cheese <i>Cabillaud blanc, Tripes de morue et ricotta de buffle</i>	100
Turbot, Yeast cream, malt and spring onion cream <i>Turbot, Crème de levure, malt et oignons de printemps</i>	95
Veal cheeks, Bone marrow and crunchy breadcrumbs <i>Joues de veau, Moelle et chapelure croustillante</i>	95
Pigeon in balsamic vinegar, Quinces and cabbage <i>Pigeon dans du vinaigre balsamique Coing et chou frisé</i>	95
Truffledveal filet, Fondant potato <i>Filet de veau truffé, Pomme de terre fondante</i>	170

Desserts / Les Desserts

Candied and caramelised pumpkin, parillasauce and pumpkin ice cream <i>Potiron confit et caramélisé, parillasauce et glace au potiron</i>	45
Apple Tarte Tatin, Vanilla ice cream and Calvadossauce <i>Tarte Tatin, Glace à la vanille et sauce au Calvados</i>	45
Yuzu-chocolate ganache, salted caramel icecream <i>Ganache au chocolat au yuzu, glace au caramel salé</i>	45
Chestnut CrèmeBrûlée, mandarin gel and chestnut honey ice cream <i>Crème brûlée aux châtaignes, mandarine gel et glace au miel de châtaignier</i>	45
Brownie, ginger parfait and chocolate foam <i>Brownie, parfait au gingembre et mousse au chocolat</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.