

## Dolci / Desserts

Variazione di rabarbaro <i>Variation von Rhabarber</i>	45
Tarte tatin di mele, gelato alla vaniglia e salsa al Calvados <i>Apfel Tarte Tatin, Vanilleeis und Calvados-Sauce</i>	45
Ganache di cioccolato bianco allo yuzu, gelato al caramello salato <i>Weisse Schokoladen-Yuzu-Ganache, gesalzenes Karamelleis</i>	45
Il nostro tiramisú <i>Unser Tiramisú</i>	45
Brownie, semifreddo allo zenzero e spuma di cioccolato <i>Brownie, Ingwerparfait und Schokoladenmousse</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

## 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 menu 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.*

*Wir informieren Sie, dass das Degustationsmenü für den gesamten Tisch serviert wird.*

10 Portate / 10 Gänge	350
7 Portate / 7 Gänge	270
7 Portate con tartufo nero pregiato / 7 Gänge mit feinem schwarzem Trüffel	370

## Caviale & Tartufo / Kaviar & Trüffel

Tartufo nero pregiato <i>Feinem schwarzem Trüffel</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

## Antipasti / Vorspeisen

Aragosta pochè, rapa e pere <i>Hummer pochè, Steckrübe und Birnen</i>	100
Crudo "D'Amare", crudo di pesce e crostacei <i>Crudo "D'Amare", rohe Fische und Krustentiere</i>	100
Carciofo, insalata di foglie, rafano e levistico <i>Artischocke, Blattsalat, Meerrettich und Liebstöckel</i>	75
Torta di patate e caviale Beluga <i>Kartoffelkuchen und Kaviar</i>	180
Bis di antipasti al tartufo nero pregiato <i>Zwei Antipasti mit schwarzem Trüffel</i>	120

## Primi Piatti / Pasta & Risotti

Paccheri alla "Vittorio"	50
Risotto all'inchostro, calamaretto spillo alla grappa <i>Tintenfisch-Tinten Risotto, Tintenfisch mit Grappa</i>	70
Gnocchetti di parmigiano, asparagi e caviale <i>Gnocchetti mit Parmesankäse, Spargel und Kaviar</i>	120
Raviolo di grano saraceno e baccalà <i>Buchweizen-Kabeljau Ravioli</i>	75
Spaghetto ai tre tonni <i>Spaghetto mit dreierlei Thunfisch</i>	95

## Secondi Piatti / Hauptgerichte

White cod, Trippe al verde e ricotta di bufala <i>Weisser Kabeljau, Grüne Kutteln und Büffel-Ricotta-Käse</i>	100
Rombo, Crema al lievito, malto e cipollotto <i>Steinbutt, Hefe-Creme, Malz und Frühlingszwiebel</i>	95
Guancetta di vitello, Beef dashi e mollica croccante <i>Kalbsbäckchen, Rindfleisch-Dashi und knusprige Brotkrumen</i>	90
Anatra glassata alla lavanda, Rabarbaro e cipollotto <i>Ente in Lavendelglasur Rhabarber und Frühlingszwiebeln</i>	95
Filetto di vitello, Radicchio tardivo, midollo affumicato e pinoli <i>Kalbsfilet, Radicchio, geräuchertes Mark und Pinienkerne</i>	120