



DESSERTS | LES DESSERTS

Candied and caramelised pumpkin, parillasauce and pumpkin ice cream Potiron confit et caramélisé, parillasauce et glace au potiron	45
Apple Tarte Tatin, Vanilla ice cream and Calvados sauce Tarte Tatin, Glace à la vanille et sauce au Calvados	45
Yuzu-chocolate ganache, salted caramel ice cream Ganache au chocolat au yuzu, glace au caramel salé	45
Chestnut Crème Brûlée, mandarin gel and chestnut honey ice cream Crème brûlée aux châtaignes, mandarine gel et glace au miel de châtaignier	45
Brownie, ginger parfait and chocolate foam Brownie, parfait au gingembre et mousse au chocolat	45
Our Petit Four Les Mignardises	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



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 Truffe blanche d’Alba	1 g	25
Osietra Royal Belgian Caviar Osietra Royal Belge Caviar	1g	13
Beluga Royal Belgian Caviar Beluga Royal Belge Caviar	1g	18



STARTERS | LES ENTRÉES

Lobster poché, turnip and pears Homard poché, navet et poires	100
Crudo "D’Amare", raw fish and crustaceans Crudo "D’Amare”, poisson et crustacés cru	100
Artichokes flan, leaf salad, horseradish and lovage Flan d'artichauts, salade de feuilles, raifort et livèche	75
Potato cake and caviar Gâteau aux pommes de terre et caviar	180
Two starters with white Alba truffle Deux entrées avec truffe blanche d’Alba	180
Paccheri alla "Vittorio"	50
Risotto, turbot terrine, wild garlic oil and shallot mayonnaise Risotto, terrine de turbot, huile d'ail sauvage et mayonnaise à l'échalote	75
Two pasta dishes with white Alba truffle Deux plats de pâtes aux truffes blanche d’Alba	150
Pumpkin tortello, citrus butter, sage and amaretti biscuits Tortello au potiron, beurre aux agrumes, sauge et amaretti	75
Three tuna spaghetti Spaghetti aux trois thons	95



FISH AND MEAT | POISSON ET VIANDE

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