

## 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 menù 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 bianco d'Alba / 7 Gänge mit weissem Alba Trüffel	450

## Caviale & Tartufo | Kaviar & Trüffel

Tartufo bianco d'Alba <i>Weissem Alba Trüffel</i>	1g	25
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>Artichoke, Blattsalat, Meerrettich und Liebstöckel</i>	75
Torta di patate e caviale Beluga <i>Kartoffelkuchen und Kaviar</i>	180
Bis di antipasti al tartufo bianco d'Alba <i>Zwei Antipasti mit weissem Alba Trüffel</i>	150

## Primi Piatti | Pasta & Risotti

Paccheri alla "Vittorio"	50
Risotto, terrina di rombo, olio all'aglio orsino e maionese allo scalogno <i>Risotto, Steinbutt-Terrine, Bärlauchöl und Schallottenmayonnaise</i>	75
Bis di primi con tartufo bianco d'Alba <i>Zwei Pastagänge mit weissem Alba Trüffel</i>	150
Tortello di zucca, burro agli agrumi, salvia e amaretti <i>Kürbistortello, Zitrusbutter, Salbei und Amaretti</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, Büffel-Ricotta-Käse</i>	100
Rombo, Crema al lievito, malto e cipollotto <i>Steinbutt, Hefe-Creme, Malz und Frühlingszwiebel</i>	95
Guancetta di vitello, Midollo e mollica croccante <i>Kalbsbäckchen, Mark und knusprige Brotkrumen</i>	90
Piccione all'aceto balsamico, Mela cotogna e cavolo nero <i>Taube mit Balsamico Essig, Quitte und Grünkohl</i>	95
Filetto di vitello tartufato, Patata fondente <i>Kalbsfilet mit Trüffel, Kartoffel "Fondant"</i>	170

## Dolci / Desserts

Zucca candita e caramellata, salsapariglia e gelato alla zucca <i>Kandierter und karamellierter Kürbis, Parigliasauce und Kürbiseis</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 allo yuzu, gelato al caramello salato <i>Yuzu-Schokoladen-Ganache, gesalzenes Karamelleis</i>	45
Crème Brûlée alla castagna, mandarino e gelato al miele di castagno <i>Kastanien-Crème brulee, Mandarinen und Kastanienhonigeis</i>	45
Brownie, semifreddo allo zenzero e spuma di cioccolato <i>Brownie, Ingwerparfait und Schokoladenmousse</i>	45
Le nostre dolcezze <i>Unsere Petit Four</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.