



DOLCI | DESSERTS

Zucca candita e caramellata, salsapariglia e gelato alla zucca Kandierter und karamellisierter Kürbis, Parigliasauce und Kürbiseis	45
Tarte tatin di mele Gelato alla vaniglia e salsa al Calvados Apfel Tarte Tatin Vanilleeis und Calvados-Sauce	45
Ganache di cioccolato allo yuzu, gelato al caramello salato Yuzu-Schokoladen-Ganache, gesalzenes Karamelleis	45
Crème Brûlée alla castagna, mandarino e gelato al miele di castagno Kastanien-Crème brulee, Mandarinen und Kastanienhonigeis	45
Brownie, semifreddo allo zenzero e spuma di cioccolato Brownie, Ingwerparfait und Schokoladenmousse	45
Le nostre dolcezze Unsere Petit Four	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 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 Weissem Alba Trüffel	1g	25
Osietra Royal Belgian Caviar Osietra Royal Belgian Kaviar	1g	13
Beluga Royal Belgian Caviar Beluga Royal Belgian Kaviar	1g	18



ANTIPASTI | VORSPEISEN

Aragosta pochè, rapa e pere
Hummer pochè, Steckrübe und Birnen

100

Crudo "D'Amare", crudo di pesce e crostacei
Crudo "D'Amare", rohe Fische und Krustentiere

100

Carciofo, insalata di foglie, rafano e levistico
Artichoke, Blattsalat, Meerrettich und Liebstöckel

75

Torta di patate e caviale Beluga
Kartoffelkuchen und Kaviar

180

Bis di antipasti al tartufo bianco d'Alba
Zwei Antipasti mit weissem Alba Trüffel

150

PRIMI PIATTI | PASTA & RISOTTI

Paccheri alla "Vittorio"

50

Risotto, terrina di rombo, olio all'aglio orsino e maionese allo scalogno
Risotto, Steinbutt-Terrine, Bärlauchöl und Schallottenmayonnaise

75

Bis di primi con tartufo bianco d'Alba
Zwei Pastagänge mit weissem Alba Trüffel

150

Tortello di zucca, burro agli agrumi, salvia e amaretti
Kürbistortello, Zitrusbutter, Salbei und Amaretti

75

Spaghetti ai tre tonni
Spaghetti mit dreierlei Thunfisch

95



SECONDI PIATTI | HAUPTGERICHTE

White cod,
Trippe al verde e ricotta di bufala
Weißer Kabeljau,
Grüne Kutteln, Büffel-Ricotta-Käse

100

Rombo,
Crema al lievito, malto e cipollotto
Steinbutt,
Hefe-Creme, Malz und Frühlingszwiebel

95

Guancetta di vitello,
Midollo e mollica croccante
Kalbsbäckchen,
Mark und knusprige Brotkrumen

90

Piccione all'aceto balsamico,
Mela cotogna e cavolo nero
Taube mit Balsamico Essig,
Quitte und Grünkohl

95

Filetto di vitello tartufato,
Patata fondente
Kalbsfilet mit Trüffel,
Kartoffel "Fondant"

170