

## ANTIPASTI

CRUDO "D'AMARE", CRUDO DI PESCE E CROSTACEI <i>RAW "D'AMARE", RAW FISH AND SHELLFISH</i>	CHF 95
ARAGOSTA "POCHET" RUTABAGA E PERE <i>LOBSTER "POCHET" RUTABAGA AND PEARS</i>	CHF 95
FLAN DI CARCIOFI, INSALATA DI FOGLIE, RAFANO ELEVISTICO <i>ARTICHOKE FLAN, LEAF SALAD, HORSERADISH ELEVISTICO</i>	CHF 75
BIS DI ANTIPASTI AL TARTUFO BIANCO D'ALBA <i>BIS OF APPETIZERS WITH WHITE TRUFFLE OF ALBA</i>	CHF 150
TORTA DI PATATE E CAVIALE <i>POTATO AND CAVIAR CAKE</i>	CHF 180

## PRIMI PIATTI / PASTA E RISOTTI

PACCHERI ALLA VITTORIO	CHF 50
PRIMI E TARTUFO <i>FIRST COURSES AND TRUFFLES</i>	CHF 150
TORTELLO DI ZUCCA, BURRO PROFUMATO AGLI AGRUMI, SALVIA E AMARETTI <i>PUMPKIN TORTELLO, CITRUS SCENTED BUTTER, SAGE AND AMARETTI</i>	CHF 75
SPAGHETTO AI 3 TONNI <i>3 TUNA SPAGHETTI</i>	CHF 95
RISOTTO TERRINA DI CERNIA, OLIO ALL'AGLIO ORSINO, MAIONESE DI SCALOGNI <i>RISOTTO WITH GROUPER TERRINE, WILD GARLIC OIL, SHALLOTS MAYONNAISE</i>	CHF 75

## SECONDI PIATTI

COD AL VERDE	CHF 100
ROMBO CREMA AL LIEVITO, MALTO E CIPOLLOTTO <i>TURBOT CREAM WITH YEAST, MALT AND SPRING ONION</i>	CHF 95
GUANCIA BRASATA IN DASHI DI VITELLO, MIDOLLO E MOLLIKA CROCCANTE <i>BRAISED CHEEK IN VEAL DASHI, MARROW AND CRISPY CRUMB</i>	CHF 90
IL PICCIONE ALL'ACETO BALSAMICO <i>THE PIGEON WITH BALSAMIC VINEGAR</i>	CHF 100
FILETTO DI VITELLO TARTUFATO <i>TRUFFLED VEAL FILL</i>	CHF 170

## DESSERTS

TATIN DI MELE, GELATO ALLA CREMA VANIGLIA <i>APPLE TATIN, VANILLA CREAM ICE</i>	CHF 45
ZUCCA CANDITA E CAMELLATA CON SALSA PARILLA <i>CANDIED AND CARAMELIZED PUMPKIN WITH PARILLA SAUCE</i>	CHF 45
CIOCCOLATO FIOR DI SALE E CAMELLO <i>CHOCOLATE FLEUR DE SEL AND CAMEL</i>	CHF 45
CREME BRULEE CASTAGNE E MANDARINO <i>CHESTNUT AND MANDARIN CRÈME BRULEE</i>	CHF 45
LE NOSTRE DOLCEZZE <i>OUR SWEETNESS</i>	CHF 30