

Desserts / Les Desserts

Variation of rhubarb <i>Variation de rhubarbe</i>	45
Apple tarte tatin, vanilla ice cream <i>Tarte tatin, glace à la vanille</i>	45
White chocolate and yuzu ganache, salted caramel ice cream <i>Ganache au chocolat blanc et au yuzu, glace au caramel salé</i>	45
Our tiramisu <i>Le nôtre tiramisu</i>	45
Brownie, ginger parfait, chocolate mousse <i>Brownie, parfait au gingembre, mousse au chocolat</i>	45
Our petit-four <i>Les mignardises</i>	30

DaVittorio GiftShop

"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, infact, 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 black truffles / 7 Plats avec des truffes noires fines	370

Caviar & truffles / Caviar & truffe

Black Truffles <i>Truffes Noir fines</i>	1g	18
Osietra Royal Belgian Caviar <i>Osietra Royal Belgian Caviar</i>	1g	16
Beluga Royal Belgian Caviar <i>Beluga Royal Belgian Caviar</i>	1g	20

Starters / Les Entrées

Lobster poché, turnip and pears <i>Homard poché, navet et poires</i>	100
Crudo "D'Amare", raw fish and crustaceans <i>Crudo "D'Amare", poisson et crustacés cru</i>	100
Artichokes flan, leaf salad, horseradish and lovage <i>Flan d'artichauts, salade de feuilles, raifort et livèche</i>	75
Potato cake and caviar <i>Gâteau aux pommes de terre et caviar</i>	180
Two starters with black truffles <i>Deux entrées avec truffe noir fines</i>	120

Pasta & Risotti

Paccheri alla "Vittorio"	50
Squid's ink risotto, little squid flavored with grappa <i>Risotto à l'encre de calmar, petits calamars parfumés à la grappa</i>	70
Parmesan gnocchetti, asparagus and caviar <i>Gnocchetti au parmesan, asperges et caviar</i>	120
Buckwheat ravioli and cod <i>Raviolis au sarrasin et morue</i>	75
Three tuna spaghetti <i>Spaghetti aux trois thons</i>	95

Fish and meat / Poisson et Viande

White cod, Cod'tripe and buffalo ricotta cheese	100
<i>Cabillaud blanc, Tripes de morue et ricotta de buffle</i>	95
Turbot, Yeast cream, malt and spring onion <i>Turbot, Crème de levure, malt et oignons de printemps</i>	90
Veal cheeks, Beef dashi and crunchy breadcrumbs <i>Joues de veau Moelle et chapelure croustillante</i>	95
Lavender-glazed duck Rhubarb and spring onion <i>Canard glacé à la lavande Rhubarbe et oignons nouveaux</i>	120
Veal fillet, Radicchio, smoked marrow and pine nuts <i>Filet de veau, Radicchio, moelle fumé et nu de pin</i>	120