

Menu di capodanno

HAPPY NEW YEAR!

menu di carne

TARTARE DI MANZO
chips di pane croccante, gel di ponzu, crema di sesamo nero e tuorlo marinato
Knusprige Brotchips mit Rindstartar, Ponzu-Gel, schwarzer Sesamcreme und mariniertem Eigelb

RISOTTO AL CARDONCELLO ARROSTO
crema di topinambur, jus al Madeira e polvere di porcini
Risotto mit gebratenen Kräuterseitlingen, Topinamburcreme, Madeira-Jus und Steinpilzpulver

SELLA DI VITELLO
millefoglie di patate al rosmarino, carota fermentata e salsa bruna
Niedergegarter Kalbsrücken, Kartoffel-Millefeuille mit Rosmarin, fermentierte Karotte und dunkler Jus

MOUSSE AL PANETTONE
panettone tostato e composta di arancia candita
Panettone-Mousse mit geröstetem Pannetone und Kompott aus kandierten Orangen

CHF 160 pro Person inkl. 1 Glas Franciacorta

menu di pesce

TONNO IN TEMPURA
maionese al katsoubushi e cipolla agrodolce
Thunfisch-Tempura, Katsubushi-Mayonnaise und süss-sauren Zwiebeln

RISOTTO AL CARDONCELLO ARROSTO
crema di topinambur, jus al Madeira e polvere di porcini
Risotto mit gebratenen Kräuterseitlingen, Topinamburcreme, Madeira-Jus und Steinpilzpulver

CODA DI ASTICE
beurre blanc allo Champagne, purea di cavolfiore arrosto e caviale
Hummerschwanz mit Champagner-Beurre blanc, Blumenkohl-Püree und Kaviar

MOUSSE AL PANETTONE
panettone tostato e composta di arancia candita
Panettone-Mousse mit geröstetem Pannetone und Kompott aus kandierten Orangen

CHF 160 pro Person inkl. 1 Glas Franciacorta

menu vegetariano

MELANZANE FRITTA
miele e crema di yogurt affumicato
Frittierte Aubergine mit Honig und geräucherter Joghurtcreme

RISOTTO AL CARDONCELLO ARROSTO
crema di topinambur, jus al Madeira e polvere di porcini
Risotto mit gebratenen Kräuterseitlingen, Topinamburcreme, Madeira-Jus und Steinpilzpulver

QUADRATO DI PASTINACA
salsa al burro acido e miso, limone bruciato, nocciole e olio al coriandolo
Pastinaken-Quadrat an Sauce aus Sauerbutter und Miso, flambierte Zitrone, Haselnüsse und Korianderöl

MOUSSE AL PANETTONE
panettone tostato e composta di arancia candita
Panettone-Mousse mit geröstetem Pannetone und Kompott aus kandierten Orangen

CHF 140 pro Person inkl. 1 Glas Franciacorta

Reservationen werden bis zum 28.12.26 entgegengenommen. Bei Absagen nach dem 28.12.26 und bei No-Shows wird eine Stornogebühr von CHF 75 pro Person verrechnet.

RESTAURANT acasa

Preisangaben in CHF, inkl. MwSt 8.1 %