

LA CANTINA DAL BRUNO

LE PROPOSTE DELLO CHEF



ANTIPASTI

TAGLIERE DI SALUMI (PER 2 PERSONE) CHF 25.-

Salametto, mortadella di fegato, crudo Piora e lardo

TAGLIERE DI FORMAGGI (PER 2 PERSONE) CHF 27.-

Buscion, Blu, Pontino e Gorda

TARTARE DI VITELLO CHF 28.-

con salsa olandese e pane carasau

SALMONE MARINATO CHF 21.-

con insalata di finocchi e gel agli agrumi

BRUSCHETTONE CHF 18.-

con pesto di carciofi e cipolla rossa caramellata

PRIMI

TORTELLO RIPIENO CHF 23.-

Tortello ripieno di brasato, spuma di topinambur e la sua chips

FUSILLONE CHF 34.-

Fusillone di Gragnano con crema di borlotti, cozze e rosmarino

GNOCCHETTI CHF 19.-

Gnocchetti di semola, crema di broccoli e fonduta di formaggio Blu

SECONDI

GUANCETTA DI VITELLO CHF 34.-

Guancetta di vitello glassata, morbido di patate e cotenna di maiale soffiata

BRANZINO SELVATICO CHF 37.-

Trancio di branzino selvatico, beurre blanc e radicchio caramellato

CAVOLFIORE 3.0 CHF 19.-

Variazione di cavolfiore servito in più consistenze

DESSERT

CHEESECAKE CHF 9.50

Cheesecake al mandarino e vaniglia

MOUSSE BLANCHE CHF 9.-

Cremoso al cioccolato bianco, biscuits all'amaretto e sorbetto alle pere Williams

STRÜDEL DI MELE CHF 10.-

Il nostro Strudel di mele con crema al Rhum

