

Tasting menu
Menu dégustation

Prelude of flavors “La Terrazza”
Prélude de saveurs “La Terrazza”



Pumpkin-cappuccino with black truffle
Cappuccino à la citrouille avec truffe noir



“Strozzapreti” –noodles of wheat germ with lemon thyme scampi
and chanterelles on a foam of cèpes
*“Strozzapreti” de germe de blé avec scampi au thym citronné
et chanterelles sur écume de cep mushrooms*



Wild deer entrecote from Trentino served on a sautéed rosemary bread-“gnocco”
with reduced sauce of black pepper from the Maggia valley, juniper and cowberries
*Entrecôte de cerf sauvage du Trentino sur un „gnocco“ de pain au romarin
sauce réduite au poivre noir de la Val Maggia, genièvre et aîrelles rouges*



Alpine cheese from Pescium in Airolo with wild grape gelatin
Fromage de l’Alp du Pescium de Airolo avec gélatine de raisins sauvages



Short pastry tartlet with fig mousse and creamy Guanaja chocolate 70% with passion fruit
Tartelette de pâte brisée avec mousse de figues et chocolat crémeux Guanaja 70% au fruit de la passion

Recommended wine / Vin recommandé:

Pinot Noir “Nielson Vineyard” 1998 *Byron* € 89,00

Our maîtres are at your disposal for suggestions about the daily proposals of our Chef de Cuisine Dario Galli;
we will offer you a real extraordinary gastronomic experience.

*Nos maîtres sont à Votre disposition pour des indications sur nos offres du jour du Chef de Cuisine Dario Galli
et pour faire votre expérience culinaire encore plus exclusive.*

Choose among our five or six course menu
Vous pouvez choisir un menu de cinq ou de six plats

Five course menu Euro 58,00 – Resort Dining charge Euro 15,00
Menu cinq plats Euro 58,00 – Supplément Resort Dining Euro 15,00

Six course menu Euro 63,00 – Resort Dining charge Euro 20,00
Menu six plats Euro 63,00 – Supplément Resort Dining Euro 20,00