

menù Estivo

APERITIVO

- Gazpacho bianco all'uva verde, mandorle e olio al basilico ticinese
- Crostino con jamón ibérico 36 mesi, fichi freschi e miele di castagno locale
- Mini ceviche di lavarello del Lago di Lugano, yuzu, riso nero croccante

PRIMI PIATTI

- Gazpacho di pesca e pomodoro giallo, insalata di granchio blu, gamberi e menta fresca
- Risotto al prosecco e limone di Sorrento, tartare di gambero rosso di Sicilia
- Tagliolini freschi allo zafferano, emulsione di burrata e pistacchio, scorza di limone confit

SECONDI PIATTI

- Polpo grigliato su carbone d'olivo, patate baby confit, emulsione di peperoni arrostiti e aioli delicato
- Filetto di vitello ticinese rosa, emulsione di capperi, mini verdure di stagione e salsa verde
- Guancia di vitello brasata al Merlot Ticinese, purea di pastinaca, jus alle erbe e crumble di nocciole

DOLCI

- Pavlova destrutturata con frutti di bosco alpini e gel di aceto balsamico
- Crema al mascarpone e matcha, croccante di mandorle e limoncello sferificato
- Tartelletta fredda di cioccolato bianco e basilico, composta di fragole fresche e limone candito

Silvio Forech



Summer menu

APPETIZERS

- White gazpacho of green grapes, almonds & Ticino basil oil
- Crunchy bread with 36-month Iberian ham, fresh figs & local chestnut honey
- Mini ceviche of whitefish from Lake Lugano, yuzu & crispy black rice

STARTERS

- Peach & yellow tomato gazpacho, blue crab salad, shrimp & fresh mint
- Prosecco & Sorrento lemon risotto, Sicilian red prawn tartare
- Fresh saffron tagliolini, burrata & pistachio emulsion, confit lemon zest

MAIN COURSES

- Grilled octopus on olive charcoal, baby potatoes confit, roasted peppers emulsion & light aioli
- Rosé veal fillet from Ticino, caper emulsion, seasonal baby vegetables & green herb sauce
- Slow-braised veal cheek in Ticino Merlot, parsnip purée, herb jus & hazelnut crumble

DESSERTS

- Deconstructed pavlova with Alpine berries & balsamic gel
- Mascarpone & matcha cream, almond crunch & spherified limoncello
- Chilled white chocolate & basil tartlet, fresh strawberry compote & crystallized lemon

Silvio Forech

