

San Valentino

La degustazione



La catalana d'astice e gambero rosso di Sicilia,
sedano, basilico e cipolla di Tropea leggermente scottata

Sturm 2017 Sauvignon DOC



I ravioli di carciofi alle due ricotte con crema di pomodoro datterino
e burro aromatico

Livon 2016 Chardonnay DOC



Il filetto di vitello al cuore rosa con asparagi Primizia
Le patate e verdure "fantasia Lido"

Botrosecco 2016, Maremma Toscana DOC



Le variazioni del cioccolato con lingue di gatto al peperoncino

Tinto Forte Vintage



Menu gastronomico chf. 85.--

Menu enogastronomico chf. 120.--

14 febbraio 2019

I prezzi sono in CHF, 7.7% IVA, inclusa.

HLS