



il Natale



Il pranzo di Natale

- 25.12.2024 -

L'Amuse Bouche

La degustazione natalizia "HLS"
*Scaloppa di fegato d'oca con composta di rabarbaro e mela cotogna,
astice con mousseline ai funghi, cannolo al cacao amaro
con mousse di zucca, pistacchio ed amaretti*

I ravioli multicolore con fagianella e carciofi,
cappuccino di Parmigiano, jus ristretto e tartufo nero uncinato

La scaloppa di branzino al forno con ragout di capesante
ai pistilli di zafferano e asparagi di mare

La composizione di patate e verdure

oppure

Il tacchino farcito della tradizione natalizia con salsa Smitana

Il timballo di patate con verdure di stagione

Il tronchetto di Natale

Il caffè ed il panettone

99



Il pranzo di S. Stefano

- 26.12.2024 -

L'Amuse Bouche

I gamberi tiepidi con insalata tenera,
spicchi di carciofo marinato e emulsione balsamica

Gli gnocchi di zucca con vellutina al Taleggio
e speck croccante dell'Alto Adige e noci

La guancetta di vitello C.B.T con salsa all'ossobuco
Le spuma di patate viola - Le verdure del mercato

La crema catalana al panettone gratinata allo zucchero di canna

Il caffè e i dolcetti

98



Il Gourmet di S. Silvestro

- 31.12.2024 -

L'Amuse Bouche

L'involto di rombo alla bietola e velo di seppia
su carpaccio di gambero rosso di Mazara, caviale e crescione Sakura

La salsa Cipriani

Il risotto allo Champagne con lardo di Colonnata e lenticchie rosa

Il trancetto di salmone selvatico scottato con guazzetto di vongole veraci

Il filetto di vitello in crosta dorata

La salsa alle spugnole - Le patate rosolate agli aromi

Le verdure composte

Le dolci tentazioni del "Nuovo Anno"

Il caffè e i dolcetti

140



La tradizione di San Silvestro

- 31.12.2024 -

L'Amuse Bouche

La zuppa di cipolle con crostini di pane al Groviera

Lo zampone ed il cotechino con lenticchie stufate e purea di patate

Il carrello dei formaggi

Il sorbetto all'uva

73



La degustazione di Capodanno

- 01.01.2025 -

L'Amuse Bouche

La sorpresa di delizie "2025"

I tortelli di ricotta e spinaci con salsa alle noci

La suprema di faraona in tagliata ai carciofi

La composizione di patate e verdure del mercato

Il semifreddo al pistacchio al croccante di torrone

Il caffè e i dolcetti

99



Il Brunch di Capodanno

- 01.01.2025 -

Il brunch in bellavista "HLS"

82



Il pranzo dell'Epifania

- 06.01.2025 -

L'Amuse Bouche

La terrina di fegato d'oca "creazione Rialto"
con composta di mandarino, "pain brioche"

I tagliolini al ragout di gamberi e pomodorini al pizzico

Il filetto di manzo Premium rosolato al timo

La salsa al Brunello - Le patate al forno - La fantasia di verdure

La trilogia al cioccolato

Il caffè e i dolcetti

93



Menu Vegetariano delle Festività

La composizione vegetariana "Lido"
*Insalata di lenticchie e carciofo alla menta
il medaglione di polenta ai funghi*

Gli gnocchi di zucca con vellutina allo zafferano

La parmigiana di melanzane "HLS"

Lo spiedino di frutta caramellata con sorbetto al mango

Il caffè e i dolcetti

78

I prezzi sono in CHF - 8,1% IVA inclusa



HLS