

## Menu Chaine des Rotisseurs

venerdì 12 aprile 2024 – ore 19.30 - 15 persone circa

Piccoli stuzzuchini Marasco Brut Nature, L'Archetipo, Puglia Marasco

## <u>il Menù</u>

Foglie di shiso verde croccanti ripiene di gamberi, passatina di ceci, peperone crusco

**La Marimorena Rias Baixas,** Casa Rojo, Galizia Albarino

\*\*\*\*

Risotto Carnaroli "Acquerello" pecorino ticinese, barba di frate, cozze, polvere di camomilla

**Viognier,** Tenuta Vitivinicola Ferrari, Ticino Viognier

\*\*\*\*

Filetto di bisonte cotto rosa passatina di sedano rapa, jus all'aglio nero fermentato, schiuma allo yuzu

**Crozes hermitage "Les Fées Brunes",** J. L. Colombo, Rodano Syrah

\*\*\*\*

## Frolla

ganache al cioccolato fondente, consistenze di lamponi, gelato al tè matcha

Passito di Pantelleria Naturale "Nun", Miceli Moscato di Pantelleria

145.- Chf

(aperitivo, vini, acqua e caffè inclusi) esclusi digestivi e superalcolici