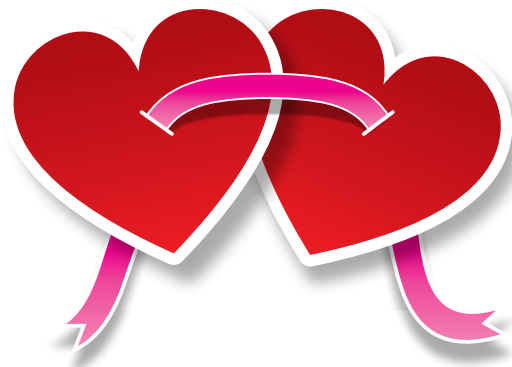


San Valentino



L'INSALATA DI ASTICE CON CICORINO, RABBARO MARINATO E VINAIGRETTE AL FRUTTO DELLA PASSIONE

Sauvignon, Collio DOC - 2022 - Sturm, Cormons



IL RISOTTO AI CARCIOFI, PEPE DELLA VALLE MAGGIA E SPUMA AL CASTELMAGNO

Bramito della Sala, Chardonnay Umbria IGT - 2022 - Antinori, Firenze



LA TAGLIATA DI FILETTO DI VITELLO CON TARTUFO INVERNALE E LA SUA SALSIA LE PATATE ALLA PARIGINA E VERDURE COMPOSTE

Insoglio del cinghiale, Toscana IGT - 2022 - Campo di Sasso, Bibbona



IL CUORE DI SAN VALENTINO CREAZIONE "HLS"

Château Doisy-Védrines, Sauternes AC - 2020 - Casteja, Barsac



Menu gastronomico: chf. 85.00
Menu enogastronomico: chf. 120.00

I prezzi sono intesi con 8.1% IVA, inclusa.