

# San Valentino

nexusdesign.ch



## I GUSTI E I SAPORI DEL PESCATORE

I veli di seppia con insalatina di asparagi, le alici soffritte in salsa agrodolce, i bocconcini d'astice con baby taccole e spuma di peperone affumicato

*Vette di San Leonardo, IGT - 2021*

## I CAPPELLACCI DI BRASATO CON MOSTO COTTO, SPUMA DI CARCIOFI E SCAGLIE DI CASTELMAGNO

*Chardonnay Tunella, DOC - 2021*

## IL FILETTO DI VITELLO IN CROSTA DI PANE BIANCO CON CREMA DI FUNGHI PORCINI

## LE PATATE E VERDURE COMPOSTE

*Château Mire L'Etang, AOP - 2020*

## LA DOLCE SORPRESA DI SAN VALENTINO

*Passito di Noto, DOC - 2020*



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

I prezzi sono intesi con 7.7% IVA, inclusa.



\*\*\*  
**HLS**

14 febbraio 2023