

Prochaines soirées dégustation

Le 13 novembre - La truffe

Le 4 décembre - Le foie gras



*Soirée dégustation
du 16 Octobre 2013*

La chasse
« Wine & Dine »

*Le chef Luca Santoro
et son équipe*

vous souhaitez une bonne dégustation

*en partenariat avec
Vogelvins et le domaine « Bosco del Merlo »*

Il menu

Filetto di lepre alla liquerizia
Filet de lièvre à la réglisse
Sauvignon Turrano DOC

Terrina di fegato di cervo e gelatina di Oban
Terrine de foie de cerf et sa gelée d'Oban
Pinot Grigio Tudaio DOC

Ravioli di capriolo, passata dolce di « Borlotti »
e cubetti di pancetta piccante
Ravioli de chevreuil, purée d'haricots « Borlotti »
et cubes de pancetta piquants
Merlot Campo Camino DOC

Quaglia farcita al foie gras, salsa balsamica all'arancia
Caille farcie au foie gras et sa sauce balsamique à l'orange
Roggio dei Roveri Refosco dal peduncolo rosso DOC

Filetto di cervo su crema di castagne, velo di lardo di Colonnata
e marmellata di mirtilli rossi selvatici
Filet de cerf sur sa crème de châtaigne, voile de lard de Colonnata
et sa confiture aux myrtille sauvage
Vineargenti rosso riserva DOC

Crema di castagne e capriolo con biscottino all'alloro
Crème de châtaigne, chevreuil et son biscuit au laurier
Soandre

Prix CHF 129.-