

San Valentino

Tartare di Branzino, puntarelle, zenzero e ibisco

Wolfsbarsch-Tartar, Chicorée, Ingwer und Hibiskus | Sea bass tartare, chicory, ginger and hibiscus | Tartare de bar, chicorée, gingembre et hibiscus

Spaghettono alla chitarra, burro, alici marinate, prezzemolo e tarallo

Spaghetti, Butter, marinierte Sardellen, Petersilie und Tarallo | Spaghetti, butter, marinated anchovies, parsley and tarallo | Spaghetti, beurre, anchois marinés, persil et tarallo

Filetto di vitello, cime di rapa, patate e passion fruit

Kalbsfilet, Rübengrün, Kartoffeln und Passionsfrucht | Kalbsfilet, Rübengrün, Kartoffeln und Passionsfrucht | Veal fillet, turnip greens, potatoes and passion fruit | Filet de veau, feuilles de navet, pommes de terre et fruit de la passion

Il "cuore di Ariva"

Cioccolato artigianale Peru 80%, pimento rosso, lampone, sableè salata e Rosa canina

Das „Herz von Ariva“: peruanische Schokolade 80 %, roter Piment, Himbeere, gesalzener Zobel und Heckenrose | The "heart of Ariva": Peruvian artisanal chocolate 80%, red pimento, raspberry, salted sableè and dog rose | Le "cœur d'Ariva": Chocolat artisanal péruvien 80%, piment rouge, framboise, sableè salée et églantine

Menu

79CHF pp incluso l'aperitivo