

BOCUCI

— BOTTEGA & CUCINA —

14. FEBRUAR 2023

Menu di San Valentino

TATAR DI VITELLO

Kalbstatar vom Schweizer Kalb mit Haselnussöl und schwarzem Trüffel
Swiss veal tartare with hazelnut oil and black truffle

o · oder · or

INSALATA

Artischocken-Puntarelle-Salat mit Parmesan-Schaum
Artichoke puntarelle salad with parmesan foam

🍷 🍷 🍷

ZUPPETTA

Topinambursüppchen · Jerusalem artichoke soup

🍷 🍷 🍷

RAVIOLI

Hausgemachte Ravioli mit Auberginen-Provola-Füllung mit Tomatenschaum
Homemade ravioli filled with eggplant and provola cheese with tomato foam

🍷 🍷 🍷

ANATRA

Glasierte Entenbrust mit Süsskartoffelpüree und Ofengemüse
Glazed duck breast with sweet potato puree and oven vegetables

o · oder · or

VEGETARIANO

Glasierter Seitan mit Belugalinsen und Granatapfelkernen
Glazed seitan with beluga lentils and pomegranate seeds

🍷 🍷 🍷

DOLCE

Schokoladen-Chili-Terrine mit Passionsfrucht-Sorbet
Chocolate chili terrine with passion fruit sorbet

CHF 99 / Person