

Il Pescatore

Il Pesce!

Siamo lieti di presentarvi un menu degustazione di 5 portate dedicato al pesce che racchiude alcuni dei piatti principali della cucina di mare Italiana.

Questa serata è dedicata in modo particolare al mio amico Franco, pescatore da due generazioni con il quale ho avuto il piacere di lavorare per diversi anni in Toscana.

Leonardo Midei, Pistoia, Küchenchef Osteria da Pasquale

1. Apéritivo

Ostriche e Franciacorta

Austernbar und Franciacorta Schaumwein

2. Antipasto freddo

Carpaccio di polpo

Dünn aufgeschnittenes Carpaccio vom Polpo an hausgemachter Vinaigrette

3. Antipasto caldo

Cozze alla marinara

Miesmuscheln an Tomate, Weisswein, Petersilie und Knoblauch

4. Primo

Riso nero di sepia

Risotto an Tintenfischragout

5. Secondo

Pesce misto

Wolfsbarschfilet, Gamberoni, Jakobsmuschel und frittiertes Fisch

6. Dolce

Hausgemachtes Dessert

Menü CHF 95.-/Person inkl. Franciacorta