



Menu ideato in collaborazione con Swiss Lachs Lostallo

Variazione di salmone

Affumicato a caldo con una vibrante miscela di spezie cajun, marinato all'aneto per un tocco di freschezza, servito con sashimi e tartare accompagnato da focaccia appena sfornata, una fresca misticanza di stagione e una nota di zenzero e wasabi. Un'esplosione di sapori!

Tagliatelle avvolte in una dadolata di salmone, arricchite da salsa alla senape e pepe della Valle Maggia per un tocco di piccantezza e carattere!

Delicato cuore di filetto di salmone cotto sulla pella, accompagnato da verdure glassate, patate al vapore e una maionese fresca al limone ed erbe, per conquistare i palati più esigenti!

Menu completo fr.82.-

Solo antipasto fr.45.-

Solo Tagliatelle fr.25.-

Solo piatto forte 42.-

*Solo di venerdì o su prenotazione gli altri giorni della settimana