

**de La Tour**  
BISTRONOMA ITALIANA



**MENU DI CAPODANNO**  
**MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE**  
**SILVESTER - MENÜ**

ANTIPASTI  
ENTRÉES  
VORSPEISE

**Scampo croccante con rivisitazione di insalata di rinforzo e  
caviale Beluga, variazioni di foie gras**

Langoustine croustillante avec salade de renfort et caviar Beluga, variations de foie gras

Knusprige Languste mit Beilagensalat und Beluga-Kaviar, Gänselebervariationen

---

PRIMI PIATTI  
PREMIER PLAT  
ERSTER GANG

**Cappellacci di grano arso, patate limone e ricci di mare  
Risotto Vialone Nano barbabietola rossa, zafferano, crema di noci e gorgonzola**

Cappellacci de blé brûlé, pommes de terre au citron et oursins  
Risotto Vialone Nano, betteraves rouges, safran, crème de noix et gorgonzola

Cappellacci di grano arso, Zitronenkartoffeln und Seeigel  
Vialone Nano Risotto, Rote Bete, Safran, Walnusscreme und Gorgonzola

---

SECONDI PIATTI  
PLAT PRINCIPAL  
HAUPTGANG

**Trancio di spigola in crosta, stracciatella di bufala, cime di rapa  
ed aria al limone. Vitello slow Cook la sua riduzione, spuma di patata alla vaniglia  
e zucca confit allo zenzero**

Émincé de bar en croûte, stracciatella di bufala, fanes de navet et air de citron.  
Mijoté de veau, mousse de pommes de terre à la vanille et potiron confit au gingembre

Wolfsbarsch mit Kruste, Stracciatella di Bufala, Rübenblätter und Zitronenluft  
Geschmortes Kalbfleisch, Kartoffelschaum mit Vanille und Kürbis-Confit mit Ingwer

DOLCE  
DESSERT  
NACHSPEISE

Pastiera napoletana 2.0

Piccola pasticceria

Struffoli

Panettone all albicocca e cioccolato

Panettone alle Pere uvetta e rhum

Fichi al cioccolato salato e mandorla

Pastiera napoletana 2.0

Petites patisseries

Struffoli

Panettone aux abricots et au chocolat

Panettone aux poires, raisins sultanines et rhum

Figues au chocolat salé et aux amandes

Pastiera napoletana 2.0

Feingebäck

Struffoli

Panettone mit Aprikosen und Schokolade

Panettone mit Birnen, Sultaninen und Rum

Feigen mit gesalzener Schokolade und Mandeln

180,00

---

TUTTI I DOLCI SONO FATTI IN CASA  
TOUS LES DESSERTS SONT FAIT MAISON  
ALLE NACHSPEISEN SIND HAUSGEMACHT

ALLE 24:00

COTECHINO E LENTICCHIE

A 24:00

COTECHINO ET LENTILLES

UM 24:00

COTECHINO UND LINSEN

Gentile Cliente, su richiesta il nostro personale sarà lieto di informarla sugli ingredienti dei nostri piatti che possono causare allergie o intolleranze.

Considerato che i nostri piatti sono cucinati al momento, vi ringraziamo in anticipo per un'eventuale attesa.

Chère(s) Client(e) / Cher(s) Client(s), sur simple demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers concernant les ingrédients présents dans nos plats qui seraient susceptibles de provoquer des allergies ou intolérances. Nos plats étant cuisinés à la minute, nous vous remercions par avance d'une attente éventuelle

Sehr geehrter Kunde, auf Anfrage geben Ihnen unsere Mitarbeiter gerne Auskunft über die in unseren Gerichten enthaltenen Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten.

Da unsere Gerichte à la minute zubereitet werden, danken wir Ihnen im Voraus für eine eventuelle Wartezeit.

---

Provenienza degli alimenti : Carne: Svizzera, USA / Salumi: Italia / Pesce e frutti di mare: Italia, Marocco  
Provenance des aliments : Viandes : Suisse, USA / Charcuteries : Italie / Poisson et fruits de mer : Italie, Maroc  
Herkunft der Lebensmittel : Fleisch : Schweiz, USA / Wurstwaren : Italien / Fisch und Meeresfrüchte : Italien, Marokko