



Danilo, Piero, Lorenzo e Alberto vi propongono

La carta delle specialità su riservazione

Tartare “Royal” di Danilo preparato al tavolo	fr. 49.- p.p.
Fondue chinoise speciale con le cinque salse dello chef Lorenzo, sott’aceti, ananas, melone, riso e patatine fritte	fr. 38.- p.p.
Sella di capriolo alla “Baden-Baden” con spätzli al burro, cavolo rosso brasato, castagne caramellate, cavolini di Bruxelles, porcini trifolati, mela con confettura di mirtillo rosso	fr. 55.- p.p.
Chateaubriand steak con salsa bernese fatta in casa, bouquet di verdure e patatine fritte	fr. 54.- p.p.
Branzino in crosta di sale con salsa al prosecco, verdure miste e patate prezzemolate	fr. 45.- p.p.
Fritto misto di mare con salsa tartara, verdure in pastella e patatine fritte (venerdì e sabato)	fr. 29.- p.p.
Tapas & Paella alla Valenziana (a partire da 5 persone) (a partire da 5 persone)	fr. 39.- p.p.
Zabaione di Piero preparato al tavolo	fr. 14.- p.p.