



RISTORANTE CON PIZZA  
**AL FATTORE**

## MENU CAPODANNO | SILVESTER MENÜ | NEW YEAR'S EVE MENU

APERITIVO ACCOMPAGNATA DA FINGER FOOD

Apéro mit Häppchen | Aperitif with finger food

### PESCE | FISCH | FISH

---

TARTARE DI SALMONE ALLO ZENZERO

Ingwer-Lachs-Tatar | Ginger-salmon-tartare

☆☆☆☆☆

RISOTTO ALLO CHAMPANGE E GAMBERETTI

Champagner-Risotto mit Garnelen | Champagne risotto with shrimps

☆☆☆☆☆

FILETTI DI BRANZINO AL CARTOCCIO CON POMODORINI, CAPPERI E OLIVE

contorno: tortino di patate e zucchine gratinate al forno

Seebarschfilets in Folie mit Kirschtomaten, Kapern und Oliven, dazu Kartoffel-Zucchetti-Gratin  
Sea bass fillets in foil with cherry tomatoes, capers and olives, served with potato and zucchini gratin

☆☆☆☆☆

SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO CON CREMA PASTICCERA E GELATO ALLA VANIGLIA

Schokoladensoufflé mit Vanillecreme und Vanille-Glacé

Chocolate soufflé with custard and vanilla ice cream

### CARNE | FLEISCH | MEAT

---

INVOLTINI DI BRESAOLA CON FILADELFIA ED ERBA CIPOLLINA

Bresaola-Röllchen mit Philadelphia und Schnittlauch | Bresaola rolls with Philadelphia and chives

☆☆☆☆☆

RAVIOLO CON CARNE DI VITELLO AL BURRO E SALVIA

Kalbfleisch-Ravioli an Butter und Salbei | Veal meat filled Ravioli with butter and sage

☆☆☆☆☆

FILETTO DI MANZO AI FUNGHI PORCINI

contorno: tortino di patate e zucchine gratinate al forno

Rinderfilet mit Steinpilzen, serviert mit Kartoffel-Zucchetti-Gratin  
Beef fillet with porcini mushrooms, served with potato and zucchini gratin

☆☆☆☆☆

PANETTONE ARTIGIANALE AL CIOCCOLATO CON CREMA ALLO ZABAIONE

Schokoladen-Panettone nach Originalrezept mit Zabaglione

Chocolate Panettone after original recipe with Zabaglione

---

Solo su prenotazione | nur auf Vorbestellung | on advance order

Prezzo | pro Menü | price: CHF 130.00