

## DOLCI | DESSERTS

Baked "Piz Nair"	35
La nostra "Tarte Tatin" di mele	40
Caramello salato e calvados	
Our apples "Tarte Tatin"	
Salty caramel and calvados	
Cheesecake ai frutti di bosco con sorbetto di ribes bianco	35
Cheesecake with berries and white currant sorbet	
Variazione di menta & cioccolato	35
Mint & chocolate variation	

## DA VITTORIO GIFT SHOP

«Handcrafted» (artigianale) è il motto dei fratelli Enrico e Roberto Cerea, il cui ristorante «Da Vittorio» (tre stelle Michelin), immerso in una splendida tenuta presso la località italiana di Brusaporto nei dintorni di Bergamo, costituisce uno dei principali indirizzi di riferimento della Haute Cuisine italiana - solo in questo modo, infatti, risulta possibile garantire una qualità impeccabile dei prodotti.

Dalla pasta casereccia ai condimenti soprafini fino al Panettone migliore del mondo, qui potrete gustare tutte le pietanze in grado di deliziare i palati più esigenti. Il team del nostro ristorante «Da Vittorio - St. Moritz» sarà lieto di assistervi nella composizione dei vostri prodotti.

#DaVittorioStMoritz

## CARTA BIANCA

Scoprite la cucina gourmet di alta classe ma genuina al tempo stesso e squisitamente italiana della famiglia Cerea e lasciatevi conquistare dalle loro proposte gastronomiche. Il menù degustazione sarà servito per l'intero tavolo.

Experience the high-class and hearty, very Italian gourmet cuisine of the Cerea family and let yourself be seduced by their culinary ideas. The tasting menu is served for the whole table only.

10 Portate / Courses	290
7 Portate / Courses	230
7 Portate con tartufo bianco d'Alba / Courses with white Alba truffle	420

## CAVIALE & TARTUFO | CAVIAR & TRUFFLE

Tartufo bianco d'Alba White Alba truffle	1 g	21
Beluga Iranian Caviar Limited Selection	1 g	19
Iranian Oscietra Caviar AAA Limited Selection	1 g	12

## ANTIPASTI | STARTERS

Insalata tiepida di pesce e crostacei al vapore Tepid steamed fish and shellfish salad	95
Crudo "D'Amare" Crudo "D'Amare" raw fish and crustaceans	90
Bis di antipasti al tartufo bianco d'Alba Two starters with white Alba truffle	130
Zucca marinata alla senape, mele cotogne e insalate amare Pumpkin marinated with mustard, quince and sour salads	65
Uovo all'uovo con caviale Beluga Egg to egg with Beluga Caviar	165
Insalata di granchio, pomodori e erbe aromatiche Crab salad, tomatoes and herbs	80

## PRIMI PIATTI | FIRST COURSES

Paccheri alla "Vittorio"	45
Bis di primi con tartufo bianco d'Alba Two courses with white Alba truffle	125
Linguine alle vongole, crema acida e caviale Beluga affumicato Linguine with clams, sour cream and smoked Beluga caviar	160
Risotto con porri, ostriche glassate e tartufo nero del Périgord Risotto with leek, glazed oysters and black truffle from Périgord	95
Raviolo d'anatra e verza Raviolo of duck and Savoy cabbage	85

## SECONDI PIATTI | MAIN COURSES

White cod "Sweet & Sour" Radicchio rosso trevigiano e nocciole White cod "Sweet & Sour" Trevisan red radicchio and hazelnuts	95
Trancio di rombo Latte di cocco, rucola e caviali Turbot steak Coconut milk, rocket and caviars	180
Lombata di cervo arrosto Barbabietole caramellate Roast venison loin Caramelized beetroot	85
Piccione Tamarindo e brodo di patate arrostate Pigeon Tamarind and roasted potato broth	90
Guancetta di vitello brasata Sapore di senape e cipolla Braised veal cheek Mustard and onion flavor	80
Voleva essere un "Rossini" He wanted to be a "Rossini"	145