

IL NOSTRO MENU DEGUSTAZIONE



***Carne secca di cervo leggermente affumicata con zucca marinata
Gnocchetti di grano saraceno fritti e scaglie di formaggio d'alpeggio***

*Smoked dried slices of stag with marinated pumpkin
Fried buckwheat dumplings and slices of cheese from the alps*

e/oppure  and/or

Essenza di porcini al miso con croissant di patate ripieno ai porcini e sanguinaccio
Boletus miso soup and potato croissant filled with blood sausages and boletuses



***Controfiletto di capriolo cotto rosa su purea di sedano rapa affumicato
castagne caramellate, cavolo rosso brasato e spätzli al farro***

*Medium rare venison sirloin on a stew of slightly smoked celery
Spelt spätzle with caramelized chestnuts and braised red cabbage*



Pera tiepida profumata allo zafferano con ganache alla nocciola e gelato ai maron glacé
Lukewarm pear seasoned in saffron with hazelnut sauce and chestnuts ice-cream



3-course menu CHF 68.--

4-course menu CHF 84.--

Per iniziare / Starters



<i>Bouquet di foglie d'insalata con noci miste e semi vari, büscion di mucca</i> <i>Alle erbe e pepe della valle, dressing al miele di Verscio</i> <i>Leaf salads with mixed nuts and seeds and fresh cheese with herbs and Maggia pepper</i> <i>Salad dressing with honey from Verscio</i>	15
<i>Crema di porcini con crostone di focaccia casereccia ai semi di zucca</i> <i>Boletus cream soup with a slice of homemade pumpkin seed focaccia bread</i>	16
<i>Carne secca di cervo leggermente affumicata con zucca marinata</i> <i>Gnocchetti di grano saraceno fritti e scaglie di formaggio d'alpeggio</i> <i>Smoked dried slices of stag with marinated pumpkin</i> <i>Fried buckwheat dumplings and slices of cheese from the alps</i>	24
<i>Tataki di tonno con insalata tiepida di funghi e taccole al sesamo</i> <i>Sautéed tuna medallion on luke-warm salad of mushrooms and sugar peas with sesame</i>	26
<i>Tartare di capriolo ai fichi secchi</i> <i>Insalata di cavolo bianco al cumino e gel al cassis</i> <i>Venison-tartar with dried figs and coleslaw with caraway and black currant jelly</i>	26

Le nostre paste / our pasta & risotto



Risottino carnaroli alle mele pink lady e pepe della valle Maggia 26
mantecato al blu di bufala e lamelle di noci nere 1/2 18
 Carnaroli Risotto with "Pink Lady" apple and Maggia pepper
 blue buffalo cheese and slices of marinated black nuts



Spaghettoni di Gragnano ai funghi trifolati e crema di tartufo 28
 Spaghetti from Gragnano with sautéed mushrooms and truffle cream 1/2 22

Gnocchetti di pane Maggia profumati alla maggiorana 32
Ragù d'anatra al coltello e il suo jus, cubetti di foie gras 1/2 26
 Potato gnocchi with Maggia bread and marjoram
 Duck stew with its sauce and duck liver cubes

Ravioli ripieni di gamberi argentini profumati al basilico thai 32
su crema al curry Kaeng Masaman, noci di acagiù e piccole verdure 1/2 26
 Ravioli filled with shrimps from Argentina and Thai basil
 on Thai curry cream sauce "Masaman" with cashew nuts and small vegetables

Piatto vegetariano / vegetarian main course



Composizione di vegetali con funghi 36
su crema di sedano rapa affumicato con spuma di patate
 Assorted autumn vegetables with mushrooms
 on a stew of slightly smoked celery with potato foam

La nostra carne / main courses

- Rollè di lonza di maiale ripieno alle castagne, gallinacci e spinacini** **39**
in manto di crudo nostrano, patate spadellate e cavolini di bruxelles
Braised pork roll wrapped in raw ham and filled with chest nuts, chanterelles and spinach
Sautéed potatoes and brussels sprouts
- Stracotto di vitello su letto di carciofi croccanti e patate** **44**
spuma di patate tartufata e lamelle di tartufo nero
Veal stew cooked for long hours on a bed of artichokes and potatoes
Potato foam with truffle and black truffle slices
- Controfiletto di capriolo cotto rosa su purea di sedano rapa affumicata** **48**
castagne caramellate, cavolo rosso brasato e spätzli al farro
Medium rare venison sirloin on a stew of slightly smoked celery
Spelt spätzle with caramelized chestnuts and braised red cabbage
- Suprema di fagiano alle spezie autunnali** **38**
su risotto al pepe della valle Maggia e riduzione di uva americana
Fried pheasant breast marinated with autumn spices
Risotto with Maggia pepper and "Americana" grapes' sauce
- La nostra sella di capriolo e le sue guarnizioni** **56 p.p.**
Venison saddle chef's style with its garnishing

I nostri pesci / fish from the sea or the lake

<i>Trancio di merluzzo su crema di zucca con mostarda all'arancia</i> <i>Patata schiacciata alle albicocche secche e gel al melograno</i> <i>Pan fried codfish steak on pumpkin cream and orange mustard</i> <i>Mashed potatoes with dried apricots and pomegranate jelly</i>	38
<i>Filetto di trota iridea al vino bianco con arancini di riso venere</i> <i>cubo di lamelle di pomodoro al dragoncello e grani di senape</i> <i>Pan fried rainbow trout fillet with Merlot white wine sauce</i> <i>Fried ball of black Venere rice and cube with marinated tomato stripes, tarragon and mustard seeds</i>	39
<i>Triglia farcita ai gallinacci profumati al timo</i> <i>su crema di broccoli e timballo di riso venere</i> <i>Red mullet fillet stuffed with chanterelles and thyme</i> <i>Black Venere rice and broccoli cream</i>	42
<i>Pesce fresco del mercato</i> <i>Fresh fish from the market</i>	<i>price of the day</i>

Il dolce finale / something sweet

- Sorbetto all'uva americana con grappa nostrana*** **13**
"Americana" grapes' sherbet with Grappa from Ticino
- Pera tiepida profumata allo zafferano con ganache alla nocciola e gelato ai maron glacé*** **14**
Lukewarm pear seasoned in saffron with hazelnut sauce and chestnut ice-cream
- Crema frita alla fava tonka su passata di mele e spuma ai specolus e mele caramellate*** **14**
Fried tonka bean cream on apple mousse with speculoos biscuit foam and caramelized apple dices
- Mousse alle arachidi, gelato ai cookies, salsa all'ovomaltina e marshmallows*** **13**
Peanut butter mousse with marshmallows, cookie ice-cream and ovomaltine sauce
- Terrina al cioccolato con vermicelli di castagna e meringhe*** **16**
Sorbetto e gel di mandarino
Homemade chocolate terrine with chestnut vermicelli and meringue
Mandarin sherbet and its jelly
- Formaggi ticinesi e internazionali con marmellata di cipolle fatta in casa*** **16**
Assorted local & international cheese with homemade onion marmalade