

## **IL NOSTRO MENU DEGUSTAZIONE**



***Carne secca di cervo leggermente affumicata con zucca marinata  
Gnocchetti di grano saraceno fritti e scaglie di formaggio d'alpeggio***  
*Leicht geräuchertes Hirschtrockenfleisch mit mariniertem Kürbis  
Frittierte Buchweizengnocchi und gehobelter Alpkäse*

***e/oppure***  ***und/oder***

***Essenza di porcini al miso con croissant di patate ripieno ai porcini e sanguinaccio***  
*Klares Steinpilz Miso Süsspchen  
Gipfel mit Blutwurst und Steinpilzen gefüllt*



***Controfiletto di capriolo cotto rosa su purea di sedano rapa affumicato  
castagne caramellate, cavolo rosso brasato e spätzli al farro***  
*Rosa gebratenes Lendenfilet vom Reh aufliegt geräuchertem Selleriepüree  
Karamellisierte Kastanien, Rotkohl und Dinkel-Spätzli*



***Pera tiepida profumata allo zafferano con ganache alla nocciola e gelato ai maron glacé***  
*Lauwarme, mit Safran parfümierte Birnenhälfte auf Haselnussganache mit Marroni Eiscreme*



***Menu di 3 portate CHF 68.--  
Menu di 4 portate CHF 84.--***

## **Per iniziare / Vorspeisen**

- Bouquet di foglie d'insalata con noci miste e semi vari***  
***büscion di mucca alle erbette e pepe della valle, dressing al miele di Verscio*** 15  
*Salatbukett mit Nuss- und Körner-Mix*  
*Kuhmilchfrischkäse mit Maggiapfeffer und Honigdressing aus Verscio*
- Crema di porcini con crostone di focaccia casereccia ai semi di zucca*** 16  
*Steinpilzcremesüppchen mit einer Scheibe hausgemachter Kürbiskern-Focaccia*
- Carne secca di cervo leggermente affumicata con zucca marinata*** 24  
***Gnocchetti di grano saraceno fritti e scaglie di formaggio d'alpeggio***  
*Leicht geräuchertes Hirschtrockenfleisch mit mariniertem Kürbis*  
*Frittierte Buchweizenkrapfen und gehobelter Alpkäse*
- Tataki di tonno con insalata tiepida di funghi e taccole al sesamo*** 26  
*Kurz gebratenes und mariniertes Thunfischherzstück auf lauwarmen Pilzen*  
*dazu in der Pfanne geschwenkte Zuckerschoten mit Sesam*
- Tartare di capriolo ai fichi secchi*** 26  
***insalata di cavolo bianco al cumino e gel al cassis***  
*Tartar vom Reh mit getrockneten Feigen*  
*Salat vom Weisskohl mit Kümmel und schwarzem Johannisbeer-Gelée*

## **Le nostre paste / Frische Teigwaren**



**Risottino carnaroli alle mele pink lady e pepe della valle Maggia** **26**  
**mantecato al blu di bufala e lamelle di noci nere** **18**

Carnaroli Risotto mit Pink Lady Apfel und Maggiapfeffer  
Blauschimmel-Büffelkäse mit Streifen von eingelegten schwarzen Nüssen



**Spaghettoni di Gragnano ai funghi trifolati e crema di tartufo** **28**  
**Spaghetti aus Gragnano mit frischen Pilzen der Saison und Trüffelcreme** **22**

**Gnocchetti di pane Maggia profumati alla maggiorana** **32**  
**Ragù d'anatra al coltello e il suo jus, cubetti di foie gras** **26**  
Kartoffelklösschen mit Maggiabrot parfümiert mit Majoran  
Entenragout im eigenen Saft geschmort und Entenleberwürfel

**Ravioli ripieni di gamberi argentini profumati al basilico thai** **32**  
**su crema al curry Kaeng Masaman, noci di acagiù e piccole verdure** **26**  
Italianische Teigtaschen gefüllt mit argentinischen Krevetten und Thaibasilikum  
auf Kokosnuss-Currycreme "Masaman" mit Cashewnüssen und kleinem Gemüse

## **Piatto vegetariano / Vegetarischer Hauptgang**



**Composizione di vegetali con funghi** **36**  
**su crema di sedano rapa affumicato con spuma di patate**  
Herbstliche Gemüsekomposition mit Pilzen  
auf leicht geräuchertem Selleriepüree mit Kartoffelschaum

## **La nostra carne / Hauptgänge**

- Rollè di lonza di maiale ripieno alle castagne, gallinacci e spinacini  
in manto di crudo nostrano, patate spadellate e cavolini di bruxelles** 39  
*Roulade vom Schweinsrücken im Rohschinkenmantel mit Marroni, Spinat  
und Pfifferlingen gefüllt, dazu sautierte Kartoffeln und Rosenkohl*
- Stracotto di vitello su letto di carciofi croccanti e patate  
spuma di patate tartufata e lamelle di tartufo nero** 44  
*36 Stunden gegarte und gezupfte Kalbsschulter mit knackigen Artischocken  
Trüffel-Kartoffelschaum und schwarzer Trüffel*
- Controfiletto di capriolo cotto rosa su purea di sedano rapa affumicata  
Castagne caramellate, cavolo rosso brasato e spätzli al farro** 48  
*Rosa gebratenes Lendenfilet vom Reh auf leicht geräuchertem Selleriepüree  
Karamellisierte Kastanien, Rotkohl und Dinkel-Spätzli*
- Suprema di fagiano alle spezie autunnali** 38  
**su risotto al pepe della valle Maggia e riduzione di uva americana**  
*Mit herbstlichen Gewürzen mariniertes Fasanenbrüstchen  
auf Maggia Pfeffer-Risotto und Americana-Trauben-Reduktion*
- La nostra sella di capriolo e le sue guarnizioni** 56 p.p.  
*Rehrücken mit Beilagen nach Art des Chefs*

## ***I nostri pesci / Fischspezialitäten***

<b><i>Trancio di merluzzo su crema di zucca con mostarda all'arancia</i></b> <b><i>Patata schiacciata alle albicocche secche e gel al melograno</i></b> <i>Tranche vom Kabeljau auf Kürbiscreme mit Orangensenf</i> <i>Stampfkartoffeln mit getrockneten Aprikosen und Granatapfelgelée</i>	<b>38</b>
<b><i>Filetto di trota iridea al vino bianco con arancini di riso venere</i></b> <b><i>cubo di lamelle di pomodoro al dragoncello e grani di senape</i></b> <i>Gebratene Regenbogenforelle mit weisser Merlotsauce</i> <i>Frittierte Bällchen von schwarzem Venerereis</i> <i>Würfel aus eingelegten Tomatenstreifen mit Estragon und Senfkörnern</i>	<b>39</b>
<b><i>Triglia farcita ai gallinacci profumati al timo</i></b> <b><i>su crema di broccoli e timballo di riso venere</i></b> <i>Gefüllte Rotbarbe mit Pfifferlingen und Thymian</i> <i>Broccolimousse und schwarzer Venere Reis</i>	<b>42</b>
<b><i>Pesce fresco del mercato</i></b> <i>Fangfrischer Tagesfisch auf Anfrage</i>	<b>P.d.g.</b>

## ***Il dolce finale / etwas Süsses***

- Sorbetto all'uva americana con grappa nostrana*** **13**  
*Americana-Traubensorbet mit Tessiner Grappa*
- Pera tiepida profumata allo zafferano con ganache alla nocciola e gelato ai maron glacé*** **14**  
*Lauwarme, mit Safran parfümierte Birnenhälfte auf Haselnussganache mit Marroni Eiscreme*
- Crema frita alla fava tonka su passata di mele e spuma ai specolus e mele caramellate*** **14**  
*Frittierte Tonkabohnencreme auf Apfelmus mit karamellisierten Apfelstückchen und Karamellbiskuit-Schaum*
- Mousse alle arachidi, gelato ai cookies, salsa all'ovomaltina e marshmallows*** **13**  
*Erdnuss Mousse mit Marshmallows und Cookie Eiscreme und Ovomaltine Sauce*
- Terrina al cioccolato con vermicelli di castagna e meringhe Sorbetto e gel di mandarino*** **16**  
*Hausgemachte Schokoladenterrine mit Vermicelles und Meringue Sorbet und Gelée von der Mandarine*
- Formaggi ticinesi e internazionali con marmellata di cipolle fatta in casa*** **16**  
*Tessiner und internationale Käsespezialitäten mit hausgemachter Zwiebelmarmelade*