

IL NOSTRO MENU DEGUSTAZIONE

Porcini trifolati su crema di topinambur
Mousse di patate e mantecato di luccio Ticinese
Sautéed boletuses on a topinambur cream
Mashed potatoes and Ticino pike-fish quenelle

e/oppure ✦❖❧ and/or

Risottino alla zucca e porri con scaloppa di fegato d'anatra
Risotto with pumpkin and leek and sautéed duck liver escalope

✦❖❧

Filetto di cervo in manto di lardo nostrano
Spätzli alla ricotta e semi di papavero
Cavolo rosso brasato e castagne
Stag fillet rolled in bacon
Spätzli with ricotta and poppy seeds, red cabbage and chestnuts

oppure ✦❖❧ or

Trancio di tonno rosso impanato ai semi di papavero
Crema di sedano rapa e petali di cavolini Bruxelles
Fried red tuna steak coated with poppy seeds
Cream of celery root and petals of Bruxelles sprouts

✦❖❧

Tiramisù alle castagne
Home-made chestnut tiramisù

3-course menu CHF 68.--

4-course menu CHF 84.--

Per iniziare / Starters



Crema di zucca con amaretti sbriciolati e olio di zucca
Pumpkin soup with crumbled amaretti and pumpkin oil

14



Millefoglie di zucca, mela verde e buscion di capra
Aceto balsamico di mele
Mille-feuille of pumpkin, green apple and goat cheese
Balsamic vinegar of apple

22

Carpaccio di manzo con tartufo e carciofi alla piastra
Scaglie di pecorino
Beef carpaccio with black truffle and pan-fried artichokes
Slices of Pecorino cheese

28

Prosciutto crudo di cinghiale con chutney di fichi e chips di polenta
Cured ham of wild boar with fig chutney and polenta chips

22

Porcini trifolati su crema di topinambur
Mousse di patate e mantecato di luccio Ticinese
Sautéed boletuses on a topinambur cream
Mashed potatoes and Ticino pike-fish quenelle

24

Le nostre paste / Noodles and risotto

Risottino alla zucca e porri con scaloppa di fegato d'anatra 32
Risotto with pumpkin and leek and sautéed duck liver escalope 1/2 24



Ravioli "pizzocchero" farciti con patate e formaggio Casera 26
Crema di coste e verze croccanti 1/2 21
Ravioli filled with potatoes and Casera cheese
Cream of chard and savoy cabbage

Pappardelle fatte in casa con ragù di capriolo 28
Home-made pappardelle with venison ragout 1/2 22

Piatto vegetariano / Vegetarian dish



Zucca "Butternut" grigliata con funghi spadellati e tomino 32
Grilled butternut pumpkin with sautéed boletuses and tomino cheese

La nostra carne / Meat



Filetto di cervo in manto di lardo nostrano		
Spätzli alla ricotta e semi di papavero, cavolo rosso brasato e castagne		44
<i>Stag fillet rolled in bacon</i>		
<i>Spätzli with ricotta and poppy seeds and red cabbage and chestnuts</i>		
Entrecôte di manzo in crosta al pepe Valle Maggia		46
Jus all'aglio nero, scalogno al forno, purea di patate e cipolla fritta		
<i>Beef entrecôte in a crust of Maggia pepper with black garlic jus</i>		
<i>Shallots from the oven, mashed potatoes and fried onions</i>		
Costata di vitello con funghi misti e jus di foie gras		48
Purea di patate		
<i>Pan-fried veal steak with mixed mushrooms and duck liver sauce</i>		
<i>Mashed potatoes</i>		
Duetto di cinghiale		38
Costoletta e involtino "samosa" ripieno di stracotto di spalla		
Passata di zucca alle spezie tandoori e cavolini di Bruxelles		
<i>Duo of wild boar, cutlet and samosa-roulade of braised ragout</i>		
<i>Mashed pumpkin with tandoori spices and Brussels sprouts</i>		
La nostra sella di capriolo e le sue guarnizioni	(min. 2 pers.)	58 p.p.
<i>Venison saddle chef's style with its garnishing</i>		

I nostri pesci / Fish

<i>Filetto di lucioperca su crema di zucca all'arancia</i>	41
<i>Capuns grigionesi</i>	
<i>Pike-perch fillet on a pumpkin-orange-cream</i>	
<i>Capuns Grison's style</i>	
<i>Trota salmonata ripiena alla mediterranea</i>	39
<i>Salsa al vino bianco, riso venere e verdure</i>	
<i>Salmon-trout filled with tomatoes, olives and capers</i>	
<i>White wine sauce</i>	
<i>Black venere rice and vegetables</i>	
<i>Trancio di tonno rosso impanato ai semi di papavero</i>	42
<i>Crema di sedano rapa e petali di cavolini Bruxelles</i>	
<i>Fried red tuna steak coated in poppy seeds</i>	
<i>Cream of celery and petals of Brussels sprouts</i>	
<i>Pesce fresco del mercato</i>	<i>price of the day</i>
<i>Fresh fish from the market</i>	

Il dolce finale / Desserts

<i>Sorbetto all'uva americana con grappa nostrana</i>	13
<i>"Americana" grape sherbet with Grappa from Ticino</i>	
<i>Pera tiepida profumata al vino rosso e gelato alla cannella</i>	14
<i>Lukewarm pear marinated in red wine and cinnamon ice cream</i>	
<i>Tortino al cioccolato con gelato di fichi e miele</i>	16
<i>Chocolate fondant with fig-honey ice-cream</i>	
<i>Tiramisù alle castagne</i>	15
<i>Home-made chestnut tiramisù</i>	
<i>Semifreddo di cachi con crumble all'amaretto</i>	13
<i>Persimmon ice-parfait with amaretti crumbles</i>	
<i>Formaggi ticinesi e internazionali</i>	16
<i>con marmellata di cipolle fatta in casa</i>	
<i>Assorted local & international cheese</i>	
<i>with homemade onion marmalade</i>	