

## **IL NOSTRO MENU DEGUSTAZIONE**

***Antipasto “Il Bosco”, leggera mousse di fegato e panko ai porcini ed erbette***  
*Light liver mousse and mushroom-breadcrumbs with herbs*



***Risottino alla zucca, porri e zenzero***  
*Risotto with pumpkin, leek and ginger*



***Controfiletto di cervo con salsa alla grappa e marroni***  
***Schupfnudeln alle nocciole e contorni autunnali***  
*Venison sirloin with grappa and chestnut sauce*  
*Schupfnudeln with hazelnuts accompanied with autumn side dishes*



***Pera marinata al panpepato con crema alle castagne***  
***Sorbetto al mandarino***  
*Pear marinated in gingerbread with chestnut cream*  
*Mandarin sherbet*

***3 portate / 3 courses (starter / main dish / dessert) CHF 68***  
***4 portate / 4 courses CHF 84***

## Per iniziare / Starters



**Insalata verde e/o mista con salsa a scelta**  
*Green or mixed salad with sauce of your choice*

**12.50**

**Antipasto "Il Bosco", leggera mousse di fegato con "panko" ai porcini ed erbe**  
*Light liver mousse with mushrooms, breadcrumbs and herbs*

**24**



**Millefoglia di zucca butternut con mela verde e busciòn**  
*Mille-feuille with butternut pumpkin, green apple and fresh local cheese*

**22**

**Carpaccio di manzo tartufato con scaglie di pecorino**  
*Truffled beef carpaccio with pecorino cheese flakes*

**26**

**Tartare di gamberi di Mazara del Vallo**  
**Insalatina di sedano verde, pomodorini e lamelle di Bottarga di Muggine**  
*Tartar from Sicilian prawns*  
*Salad of green celery, cherry tomatoes and slices of Bottarga*

**28**

**Scaloppe di fegato d'anatra con mele caramellate, noci nere e brioche**  
*Duck liver escalopes with caramelized apples, black walnuts and brioche*

**32**

## ***I primi piatti / Pasta & Risotto***



***Risottino alla zucca, porri e zenzero***

*Risotto with pumpkin, leek and ginger*

$\frac{1}{2}$

**24**

**18**



***Ravioli ripieni ai porcini ticinesi***

*Homemade ravioli stuffed with Ticino mushrooms*

$\frac{1}{2}$

**28**

**22**

***Linguine con spadellato di seppie, pancetta e rosmarino***

***su crema di fagioli borlotti all'olio d'oliva***

*Linguine with sautéed cuttlefish, bacon and rosemary*

*on a cream of borlotti beans and olive oil*

$\frac{1}{2}$

**26**

**21**



***Zuppetta di patate rosse profumata alla farina bona***

***Funghetti trifolati e pesto prezzemolato***

*Red potato soup flavoured with roasted corn flour from Ticino*

*Sautéed mushrooms and parsley pesto*

**18**

## ***La nostra carne / Meat***

<b><i>Controfiletto di cervo con salsa alla grappa e marroni</i></b>	<b>48</b>
<b><i>Schupfnudeln alle nocciole e contorni autunnali</i></b>	
<i>Stag sirloin with grappa and chestnut sauce</i>	
<i>Schupfnudeln with hazelnuts accompanied with autumn side dishes</i>	
<b><i>Stracotto di vitello sfilacciato su letto di carciofi croccanti</i></b>	<b>42</b>
<b><i>Spuma di patate tartufata</i></b>	
<i>36 hours cooked veal on a bed of crispy artichokes</i>	
<i>Truffled potato mousse</i>	
<b><i>Filetto di manzo con funghi autunnali e fegato d'anatra spadellato</i></b>	<b>59</b>
<i>Beef fillet with autumn mushrooms and sautéed duck liver</i>	
<b><i>La nostra sella di capriolo e le sue guarnizioni</i></b>	<b>(min. 2 pers.) p.p. 61</b>
<i>Venison saddle chef's style with its garnishing</i>	

## ***I nostri pesci / Fish***

<b><i>Rana pescatrice con polenta bianca alla piastra</i></b> <b><i>Guazzetto di gallinacci, pomodorini e zucchine</i></b> <i>Monkfish with grilled white polenta</i> <i>Light sauce of chanterelles, cherry tomatoes and baby marrows</i>	<b>44</b>
<b><i>Filetto di lucioperca su letto di lenticchie con dadolata di patate e verdure</i></b> <i>Pike-perch fillet on a bed of lentils with diced potatoes and vegetables</i>	<b>42</b>
<b><i>Pesce fresco del mercato</i></b> <i>Fresh fish from the market</i>	<b>p.d.g.</b> <i>price of the day</i>

## ***Piatto vegetariano / Vegetarian dish***



<b><i>Carciofi croccanti spadellati con funghi e lenticchie</i></b> <b><i>Spuma di patate tartufata</i></b> <i>Crispy artichokes sautéed with mushrooms and lentils</i> <i>Truffled potato mousse</i>	<b>28</b>
--	-----------

## **Il dolce finale / Desserts**

<b>Sorbetto all'uva americana con grappa nostrana</b> <i>American grape sherbet with grappa Ticinese</i>	<b>13</b>
<b>Tortino alla zucca e cioccolato con gelato alla cannella</b> <i>Pumpkin chocolate pie with cinnamon ice cream</i>	<b>14</b>
<b>Pera marinata al panpepato con crema alle castagne</b> <b>Sorbetto al mandarino</b> <i>Pear marinated in gingerbread with chestnut cream and mandarin sherbet</i>	<b>13</b>
<b>Vermicelles di castagne con meringa sbriciolata e salsa ai cachi</b> <i>Chestnut vermicelles with crumbled meringue and persimmon sauce</i>	<b>14</b>
<b>Crème brûlée ai pistilli di zafferano con mirtilli in gelatina e sorbetto</b> <i>Crème brûlée with saffron pistils with blueberry jam and blueberry sorbet</i>	<b>14</b>
<b>Gelati e sorbetti fatti in casa/ Homemade ice cream and sherbets</b> <b>Vaniglia, cioccolato, cannella, caffè</b> <b>Sorbetto di uva, limone, fragola, mirtillo, mandarino</b> <i>Ice cream: vanilla, chocolate, cinnamon, coffee</i> <i>Sherbets: American grapes, lemon, strawberries, blue berries and mandarin</i>	<b>p.p. 3.50</b>
<b>Formaggi ticinesi e internazionali</b> <b>con marmellata di cipolle fatta in casa</b> <i>Assorted local &amp; Italian cheese with home-made onion jam</i>	<b>16</b>