

## Come aperitivo / zum Aperitif

Aperol Spritz / Dr. Ginger "spritz" / Hugo 12.--

Coppetta di Franciacorta Bellavista 14.--

Coppa di Champagne 16.--

## Vini bianchi 3/8 7/10 1.5 l

La Contrada doc, Guido Brivio, 28.--

Crudèll, igt Svizzera, Azienda Mondò 62

Rovio Chardonnay doc, Gianfranco Chiesa 64

Roche Ronde, St. Saphorin aoc Chasselas J. & P. Testuz 49

Iris Sauvignac, Azienda Mondò 54

Bianco Rovere, Ticino doc Bianco di Merlot - 68

Sita Fiano di Vairano Fiano, Stucky & Hügin 78

## Vini rossi 7/10 1.5 l

Merlot "Castanar" doc, Roberto Ferrari, Stabio 72 165

Merlot "Sinfonia", barrique doc, Chiericati Vini, 90 198

Ronco dei Ciliegi, Rosso del Ticino doc Azienda Mondò 88 176

Merlot "Castanar riserva" doc, Roberto Ferrari, Stabio 124

Sottobosco, Rosso del Ticino doc, M. Perler 88 176

Cuvée 1844 Pinot noir Roland & Karin Lenz 72 144  
Roland und Karin Lenz

Quattromani Ticino doc Magnum 1.5 L 300 / Doppia Magnum 3 L 600  
Gialdi, Brivio, Tamborini, Delea

La Migliore, Merlot di Verscio, Andrea Arnaboldi, Magnum 1.5 L 550



## Menu 1° Agosto 2022

### Saluto dalla cucina

Amuse-Bouche



### Carpaccio di lucioperca agli agrumi

Zandercarpaccio mit Zitrusfrüchten



### Risotto Carnaroli ai chanterelles

Tessiner Risotto mit Pifferlingen



### Roastbeef con salsa "béarnaise" alle erbe di montagna Millefoglie di patate e involtino di lattuga romana e carote

Roastbeef mit Béarnaise-Kräuter Sauce  
Kartoffel-Millefeuille und Lattichroulade



### Delizia ai mirtilli e limone

Délíce von Blaubeeren und Zitrone



Menu completo / Menu mit 4 Gängen CHF 98.--