

SAPORI AUTUNNALI

Antipasti e Primi

Antipasto autunnale con tris di selvaggina, chutney e formaggio dell'Alpe 25. -

* Ventaglio di barbabietola, formaggino fresco, rucola e semi di zucca 22. -

Risotto al Castelmagno con, nocciole tostate e jus ridotto al Merlot 25. -

* Salmone Atlantico affumicato con guarnizione e toast 24. -

* Spaghetti con cozze e pane tostato all'aglio 26. -

Primi caldi come piatto principale + CHF 6.00

Preferiti dell'autunno (piatto principale)

Spezzatino di selvaggina (secondo disponibilità) con cremolata di verdure e ginepro 38. -

Tartare di manzo (150 gr.) con condimento classico, Toast e burro 38. -

Dessert

* Panna cotta al profumo alpino mugo e marmellata di fichi 10. -

* Tiramisù classico fatto in casa 10. -

Vermicelli di castagne con panna, meringa e amarene 10. -

Tortino di cioccolato con cuore fondente e gelato alla vaniglia 10. -

* Gelati o sorbetti a scelta (2 palline) 7.50

Secondi piatti

Tagliata di manzo "Black Angus" (200 gr.) con burro profumato alle erbe 48. -

* Suprema di pollo "puro mais rosolata" con salsa ai grani di senape di Dijon 38. -

* Steak di maiale nostrano (200 gr.) con cremosa salsa ai gallinacci 38. -

Specialità di pesce (secondo disponibilità) con condimenti mediterranei 40. -

I piatti vengono accompagnati dai contorni del giorno

Vege / Vegan

* Ravioli ripieni alle verdure con funghi trifolati 24. -

* Crema di zucca Delica con i suoi semi e il suo olio 18. -

Proposta serale (3 portate) 50.-

Componi il tuo menu con i piatti recanti un asterisco *

Per i nostri piccoli ospiti

Pasta corta in salsa di pomodoro o bolognese 12. -

Nuggets di pollo (6 pz.) con patate fritte 16. -

Provenienza della carne/pesce:

CH / IT / GR / HRV

Il pane servito in tavola è di produzione locale

Segnalate eventuali allergie e intolleranze ai nostri collaboratori.

Prezzi in CHF, IVA inclusa