

LE SPECIALITÀ DEL MESE

CHF
Portion

Crostoni di pane rustico, gorgonzola DOP, lardo di Colonnata, castagne e miele

Rustikale Brotcrostoni, Gorgonzola DOP, Colonnata-Speck, Kastanien und Honig

Rustic bread crostoni, Gorgonzola DOP, Colonnata lard, chestnuts, and honey


1a,5a,8a,11a,3b

19.50

Vellutata di castagne, uovo poché e crema di pecorino DOP

Kastaniensamtuppe, pochiertes Ei und Pecorino DOP-Creme

Chestnut velouté, poached egg, and Pecorino DOP cream


4a,7a,9a12a,1b 

14.50

Misticanza di insalata, filettini d'agrumi con petto d'anatra affumicato e gherigli di noci

Blattsalat-Mischung, Zitrusfruchtfilets mit geräucherter Entenbrust und Walnusskernen

Mixed salad greens, citrus fillets with smoked duck breast and walnut kernels

8a,12a,5b 

21.00

Risotto mantecato al taleggio DOP, castagne e salsiccia nostrana croccante

Cremiges Risotto mit Taleggio DOP, Kastanien und knuspriger Hausmacherwurst

Creamy risotto with Taleggio DOP, chestnuts, and crispy homemade sausage

7a,8a,9a,12a,1b

23.50

Pappardelle fresche al ragù di cinghiale

Frische Pappardelle mit Wildschweinragout

Fresh pappardelle with wild boar ragù

1a,3a,12a,7b,9b

24.50

Ravioli di magro con funghi porcini saltati e guanciale croccante

Ravioli, gefüllt mit Ricotta und Spinat, sautierte Steinpilze und knuspriger Guanciale

Ravioli stuffed with ricotta cheese and spinach, sautéed porcini mushrooms and crispy guanciale

1a,3a,7a,12a

28.00

Scaloppine di capriolo ai mirtilli, funghi porcini trifolati, spätzli, castagne e cavolo rosso brasato

Rehmedallions mit Heidelbeeren, sautierte Steinpilze, Spätzle, Kastanien und geschmorter Rotkohl

Venison scaloppine with blueberries, sautéed porcini mushrooms, spätzli, chestnuts, and braised red cabbage

1a,3a,7a,8a,12a

39.00

Salmi di cervo con funghi porcini trifolati, spätzli, castagne e cavolo rosso brasato

Hirschsalmi mit sautierten Steinpilzen, Spätzle, Kastanien und geschmortem Rotkohl

Venison salmi with sautéed porcini mushrooms, spätzli, chestnuts, and braised red cabbage

1a,3a,7a,8a,9a,12a

36.00

PIZZA SAPORI D'AUTUNNO

Base al carbone vegetale con mozzarella, taleggio DOP, funghi porcini trifolati e salsiccia nostrana

Pizza mit Pflanzenkohleteig, Mozzarella, Taleggio DOP, sautierten Steinpilzen und Hausmacherwurst

Pizza with vegetable charcoal base, mozzarella, Taleggio DOP, sautéed porcini mushrooms, and homemade sausage

1a,7a,12a,5b

26.50

 **Vegetariano**  **Vegano**  **Senza lattosio**  **Senza glutine**

Tutti i prezzi sono in CHF | Alle Preise in CHF | Incl. 8.1% IVA | Inkl. 8.1% MwSt



10/24



I NOSTRI VINI

BIANCHI

CHF 10 cl CHF 75 cl

ANTICHI PODERI, Merlot vinificato in bianco DOC 2022

9.00 59.00

Cantina: Castello di Cantone - Ticino
Tipo d'uva: Merlot vinificato in bianco

LUGANA, Trebiano DOC 2023

7.00 45.50

Cantina: Farina - Veneto
Tipo d'uva: Trebbiano di Lugana

ROSATO

DALIS, Vigneti delle Dolomiti, Rosè IGT 2023

7.50 49.00

Cantina: Endrizzi - Trentino
Tipo d'uva: Teroldego, Sauvignon Blanc

ROSSI

ANTICHI PODERI, Merlot del Ticino DOC 2022

9.00 59.00

Cantina: Castello di Cantone - Ticino
Tipo d'uva: Merlot

POSTAPIANA, Negroamaro IGP 2022

7.00 45.50

Cantina: Cantine Paradiso - Puglia
Tipo d'uva: Negroamaro

Tutti i prezzi sono in CHF | IVA 8.1% incl.
Alle Preise in CHF | Inkl. 8.1% MwSt