

Menù vegetariano

Vellutata di zucca 🕲 🕃

Buscion di capra, semi di zucca tostati, olio al rosmarino ⁷

Gnocchi di patate alle castagne

Porcini, burro nocciola e timo 1-3-7-8

Acqua, caffè

45,00 CHF

Menù pesce

Tartare di gambero rosso di mazzara 🕸 🕭

Alga wakame, germogli di soia, mango ²⁻⁶⁻¹¹

Filetto di ombrina 🕸

Millefoglie di verdure, salsa allo spinacino, pinoli tostati 4-7-8

Acqua, caffè

55,00 CHF

Menù carne

Tartare di manzo (CH)

Maionese alle nocciole tostate, scaglie di grana, crostini di pane

Ravioli del plin

Fonduta di sbrinz, zucca confit

Acqua, caffè

55,00 CHF

Entrate

Vellutata di zucca 🕲 🕃

Buscion di capra, semi tostati di zucca, olio al rosmarino 7

24,50 CHF

Tartare di gambero rosso di mazzara 🕸 🗷

Alga wakame, germogli di soia, mango 2-6-11

36,50 CHF

Tartare di manzo

Maionese alle nocciole tostate, scaglie di grana, crostini di pane 1-3-7-8

35,00 CHF

Primi piatti

Gnocchi di patate alle castagne

Porcini, burro nocciola e timo 1-3-7-8

28,50 CHF

Risottino

Filetti di persico, salvia fritta 1-4-7-9

37,50 CHF

Ravioli del plin

Fonduta di sbrinz, zucca confit 1-3-7-9

28,50 CHF

Secondi piatti

Salmi di cervo 🚯

Spätzle bianchi, cavolo agro, castagne 1-3-8-9-12

39,50 CHF

Filetto di ombrina @

Millefoglie di verdure, salsa allo spinacino, pinoli tostati 4-7-8

37,50 CHF

Curry di frutta e verdura ✓ ③ ⑤

Riso bianco, latte di cocco, anacardi tostati 8

28,00 CHF

Entrecôte 🗗 🕸

Patate country al forno, verdure di stagione, pepe della Valle Maggia 12

40,00 CHF

Dolci

Vermicelles

Coulis di cachi, rum, crumble di amaretti, panna montata 1-7-8-12

12,00 CHF

Tiramisù al cucchiaio 1-3-7

12,00 CHF

Spuma di yogurt

Ananas, lamponi, lingua di gatto alle mandorle 1-3-7-8

12,00 CHF

Sorbetto all'uva fragola **Y ③ ⑤**

Acquavite ticinese 12

11,00 CHF