

ANTIPASTI

*Cervo in tartare maggiorana, mosto al mirtillo nero,
maionese al melograno e quinoa soffiata*

Fr. 29

*Mousse di trota salmonata ticinese, cialda croccante,
sedano rapa, oro giallo*

Fr. 27

*Scaloppa di foie gras, fico caramellato alla fava tonka,
french toast e crema di latte al tartufo nero*

Fr. 33

*Vellutata alla zucca mantovana, funghi cantarelli,
Crème fraîche e chips di Parma*

Fr. 23

PRIMI PIATTI

Tagliolini fatti in casa, mantecati alla crema di barbabietola, crudità di gambero rosso di Mazara del Vallo, coriandolo al lemongrass

Fr. 29

Risotto riserva San Massimo affumicato, ginepro, cannella, garofano e foglie di alloro, riduzione di Sassella con ragù di capriolo in vasocottura

Fr,30

Ravioli “casoncelli” di pasta fresca ripieni alla zucca, pinoli, uvetta. Guancialetto croccante , gel di pera e pecorino toscano

Fr. 28

Parmentier di patate rosse, capesante arrostita, corallo al nero di seppia, olio evo al rosmarino, germogli di pisello

Fr. 26

CARNE E PESCE

Sella di Capriolo Baden-Baden con cavolo rosso, spatzli, castagne caramellate cavolini di Bruxelles, funghi misti di stagione, pera e mirtilli rossi

su riservazione (min. 2 persone)

Fr. 56 p.p.

Lombatina di Cervo in crosta di ginepro e timo, cavolo rosso, purea di patate viola e fico glassate, fondo di selvaggina

Fr. 49

Costoletta di Vitello cotta alle erbe aromatiche, purea di carote alla vaniglia e risotto mantecato allo champagne

Fr. 54

Salmerino alpino, zucca candita, verdura baby di stagione, crema allo zafferano

Fr. 46

DOLCI E FORMAGGI

Catalana alla citronella pistacchio e lampone

Fr. 16

Tiramisù scomposto con sbrisolona e salsa al caffè

Fr. 16

*Mousse al cioccolato fondente, meringa, sorbetto al
lampone e mandorle tostate*

Fr. 16

Tre sorbetti della casa

Fr. 14

Scelta di formaggi del giorno

Fr. 20