

ANTIPASTI/VORSPEISEN

Variazione di foie gras con kumquat candito e petto di quaglia

Variation von Foie gras mit kandierten Kumquats und-Wachtelbrust

Fr.35

Baccalà confit in olio di cottura, passata di lenticchie beluga, crema di cima di rapa e cavolfiore

Konfitierter Kabeljau, Beluga-Linsenpüree, Stängelkohl und Blumenkohlcreme

Fr. 30

Uovo cotto a 62°, crudité di carciofi, panura al pane Vallemaggia croccante, maionese al rafano

Ei bei 62° gegart, Variaton von rohen Artischocken, knuspriges Vallemaggia-Brot Panura, Meerrettich-Mayonnaise

Fr. 26

Bavarese di farina bóna, Zincarlin “dala Vall da Mücc” in fonduta, nocciole e chips di mela

Bayerische Mehlbavarois, Zincarlin "dala Vall da Mücc" als Fondue, Haselnüsse und Apfelchips

Fr. 28

PRIMI PIATTI/ERSTE GÄNGE

Gnocchi di patate e grano saraceno, Bitto, burro e salvia, verza croccante e cialda al pepe Vallemaggia

Kartoffel und Buchweizengnocchi, Bitto, Butter und Salbei, knackiger Wirsing und Vallemaggia-Pfeffer-Waffel

Fr. 29

Pappardella di pasta fresca al cacao amaro, ragù di lepre al merlot ticinese, castagna grattugiata

Pappardella von frischen Nudeln mit Bitterkakao, Hasenragout mit Tessiner Merlot, geriebene Kastanien

Fr. 29

Ravioli "casoncelli" di pasta fresca ripieni alla zucca, pinoli, uvetta. Guancia croccante, gel di pera e pecorino toscano

Ravioli "Casoncelli" aus frischen Nudeln, gefüllt mit Kürbis, Pinienkernen und Sultaninen. Knuspriger Speck, Birnengelee und toskanischer Pecorino-Käse

Fr. 28

Risotto Carnaroli Riserva San Massimo, mantecato al dragoncello, perle di yuzu, lavarello e polvere di capperi di Pantelleria

Carnaroli Risotto Riserva San Massimo mit Estragon, Yuzu-Perlen, Felchen und Kapernpulver aus Pantelleria

Fr. 30

CARNE E PESCE/ FISCH UND FLEISCH

Filetto di vitello, erbe aromatiche, patata viola schiacciata all'olio e.v.o. biologico, spuma al Taleggio, tartufo autunnale e scorza nera

Kalbsfilet, Kräuter, Violettes-Kartoffel-Pürée mit Bio-Olivenöl, Taleggio-Mousse, Herbsttrüffel und Schwarzwurzeln

Fr. 56

Rack d'agnello, cime di rapa, funghi Shiitake e polenta rossa ticinese

Lammkarree, Stängelkohl, Champignons Shiitake und rote Tessiner Polenta

Fr. 52

Ossobuco di vitello con risotto classico alla milanese

Ossobuco mit klassischem Mailänder Risotto

Fr. 45

Rombo chiodato purea di topinambur, carciofo arrostito, fondo di vitello all'anice stellato e liquirizia

Steinbutt mit Topinamburpüree, gebratener Artischocke, Kalbfleisch mit Sternanis und Süßholzsauce

Fr. 49

DESSERT E FORMAGGI/DESSERTS UND KÄSE

Anima di cioccolato Tanzania 75% con sorbetto al lampone e mandorla tostata

Tansania 75% Schokoladenkern mit Himbeersorbet und gerösteten Mandeln

Fr. 18

Crema di Cheesecake alla zucca, gelato al fico e tartufo nero autunnale

Cremiger Kürbis-Cheesecake, Feigeneis und schwarzer Herbsttrüffel

Fr. 18

Mousse alle castagne e cioccolato bianco, meringa e sfoglia croccante di pasta filo

Mousse von Kastanien und weißer Schokolade, Baiser und knusprige Filoteigblätter

Fr. 18

Catalana alla citronella pistacchio e lampone

Catalana mit Zitronengras, Pistazie und Himbeere

Fr. 18

Selezione di formaggi del giorno

Käse Auswahl des Tages

Fr. 20

Tre sorbetti o gelati della casa

Drei Sorbets des Hauses

Fr. 16