

La selvaggina

Antipasti

Vellutata di zucca con porcini trifolati ✓ 13.-

Tagliere del cacciatore mezza 20.- 29.-

Prosciutto di capriolo, salametto di cinghiale, speck d'anatra, carne secca di cervo
terrina di fagiano e crostoni di pane

Crocchette di patate e cinghiale 19.-
su cavolo rosso agrodolce, fonduta di sbrinz e bouquet d'insalata

Tartare di cervo (100gr) 24.-
Servita con bouquet d'insalata, pane da toast e burro ai frutti rossi

Carpaccio di cervo 28.-
con rucola, scaglie di grana, funghi porcini sott'olio e zucca marinata

Primi

Gnocchi di patate e zucca al burro ✓ 23.-
Su crema di castagne e crumble di amaretto

Tagliatelle al ragù di cinghiale 24.-

Risotto carnaroli al ragù di capriolo, porcini e ginepro 25.-

Ravioli di selvaggina con crema di zucca, nocciole e büscion sbriciolato 26.-

Secondi

accompagnati da cavolo rosso e castagne
a scelta: tagliatelle, polenta o spätzli

Tartare di cervo (200 gr) 36.-
Servita con bouquet d'insalata, pane da toast e burro ai frutti rossi

Salmi di capriolo al Merlot Ticinese 37.-

Stinco di cinghiale marinato alla birra 41.-

Medaglioni di filetto di cervo ai funghi porcini 47.-

Su prenotazione

Sella di capriolo alla Baden-Baden (Min 2 persone) 68.- p.p