

La selvaggina

Antipasti

Crema di zucca con rosetta di panna ✓ 13.-

Trio del cacciatore mezza 20.- 28.-
Salametto di cervo, crudo di cinghiale e carne secca di cervo

Carpaccio di cervo 28.-
con rucola, scaglie di grana, pomodorini e funghi porcini

Primi

Ravioli di selvaggina agli amaretti 26.-

Gnocchi di patate e zucca con crema al Parmigiano ✓ 25.-

Tagliatelle al ragù di cinghiale 24.-

Risotto alla zucca e polvere di speck 23.-

Secondi

accompagnati da tagliatelle, polenta o spätzli a scelta

Tartare di cervo (200 gr) Antipasto (100gr) 24.- 36.-
Servita con bouquet d'insalata, patate country e frutta autunnale

Salmi di capriolo 37.-

Petto di fagiano al ginepro 41.-

Medaglioni di cervo ai funghi porcini 47.-

Su prenotazione

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