

I carciofi



Carpaccio di bresaola con burratina e scaglie di carciofi fritti 25.-
Dressato con olio, limone e frutti rossi

Fagottini di sfoglia con carciofi e Gruyère 19.-
Serviti con bouquet di insalata mista, salsa allo yogurt greco ed erba cipollina

Risotto ai carciofi mantecato al taleggio, 26.-
burro d'alpe, nocciole tostate e zeste di arancia

Fusilli alla carbonara di carciofi e luganighetta 23.-
Serviti con guanciale croccante e carciofi fritti

Involtini gratinati con carciofi, edamer e prosciutto cotto 27.-
Serviti con patate al rosmarino e verdure miste

Tataki di tonno al sesamo su trifolata di carciofi 34.-
Servito con patate al forno e salsa di soia

Abbinamento:

Vinattieri bianco Ticino DOC, affinato in barrique

Origine: Ligornetto, Svizzera

Vitigni: Chardonnay, sauvignon blanc

Alcool: 14.5%

Il Vinattieri Bianco Ticino DOC è un elegante blend di Sauvignon Blanc e Chardonnay, fresco e strutturato, con aromi esotici e note di mela cotogna, affinato 9 mesi in rovere. Versatile e armonioso, accompagna perfettamente asparagi, pesce, carni bianche e formaggi a media stagionatura.

Bicchieri da 1dl a soli CHF 9.50

Caraffa da 0.5l a soli CHF 46.-

Bottiglia da 75cl a soli CHF 62.-



Le nostre carni di manzo, vitello, maiale, il pollame e selvaggina, provengono da CH | IT | FR | DE | AR | AT | NZ | JE | PL

I nostri pesci provengono da CH | IT | FR | DE | AR | AT | NZ | NO

Dettagli sulle sostanze che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate sono ottenibili dal personale

I prezzi si intendono in franchi svizzeri (CHF) IVA compresa, Cambio Franco | Euro 1:1