



Periodo di caccia

1/2

Vellutata di zucca agli amaretti

10.-

Velouté de potiron aux amarettis

Terrina di quaglie e fegato grasso

19.-

Terrine de caille et foie gras

Fettine di pata negra marinate alla liquirizia, su carpaccio di funghi

19.-

*Fines tranches de pata negra marinées à la réglisse,
sur carpaccio de champignons*

Risotto alla zucca e gruviera

29.-

Risotto a la courge et gruyère

Rosette in pasta di zafferano, farcite al camoscio, riduzione al

30.-

Chianti aromatizzato alla cannella, julienne di Parma e mela

*Rosette au safran, farcis au chamois, réduction au Chianti aromatisée à la
cannelle, julienne de Parma et pommes*

Tagliatelle di grano saraceno alla bolognese di selvaggina, noci e formaggio al tartufo

32.-

Tagliatelle de sarrasin à la bolognese de gibier, noix et fromage de truffe

Sella di capriolo al cognac (Min.2per /2 services)

p. pers. 65.-

Selle de chevreuil, sauce au cognac

Entrecôte di cervo al ribes nero

44.-

Entrecôte de cerf au cassis

Medaglioni di capriolo salsa grand veneur

47.-

Médallions de chevreuil, sauce grand veneur

Cinghialeto al pepe rosa e funghi

43.-

Marcassin au poivre rose et champignons

Nos plats de viande sont servis avec :

Garniture de chasse et spätzle ou tagliatelle

