



ANTIPASTI

Carpaccio di Salmone affumicato con pan brioche tostato e burro montato all'erba cipollina CHF 21.-

Tarte Tatin di verdure di stagione con mousse di robiola CHF 18.-

Vitello tonnato alla nostra maniera CHF 21.-

Piccolo fritto dal mare con maionese agli agrumi e salsa tartara CHF 19.-

Il nostro tagliere: bufala o burrata, prosciutto crudo Ossolano, gnocchi fritti CHF 20.-

PRIMI PIATTI

Tagliatelle di pasta fresca al ragù di cinghiale CHF 26.-

Riso Carnaroli ai funghi porcini con croccante di lardo CHF 20.-

Riso Carnaroli, gamberi rossi di Sicilia e agrumi CHF 22.-

Agnolotti di salsiccia, radicchio e burrata con burro e parmigiano CHF 24.-

Spaghetti di Gragnano, vongole, mollica croccante e salsa al limone CHF 20.-

SECONDI PIATTI

Galletto al cestello con la nostra salsa e patate rustiche CHF 18.-

Gran fritto di pesce alle due maionesi: wasabi e nero di seppia CHF 28.-



<i>Costoletta alla milanese, impanatura di grissini e pistacchi di Bronte su crema di patate</i>	CHF 32,-
<i>Tagliata di Chianina, carciofi scottati e gocce di gorgonzola</i>	CHF 35,-
<i>Plateau di formaggi dalla Toscana accompagnati da miele e composte</i>	CHF 24,-
<i>Spezzatino di cinghiale alle due polente e purea di castagne</i>	CHF 28,-
<i>Gamberi su crema di fagiolo rosso di Pignola, polvere di senape, bufala e olio di canapa</i>	CHF 35,-
<i>Sella di Capriolo disossata alla Baden-Baden con i suoi “mille” contorni (su prenotazione, minimo due persone)</i>	CHF 55,-

DESSERT

<i>Crostatina ai frutti di stagione</i>	CHF 12,-
<i>Torta: la dedica dello chef</i>	CHF 12,-
<i>Crème brûlée</i>	CHF 12,-
<i>Le tre panne cotte</i>	CHF 12,-
<i>Tiramisù alla nostra maniera</i>	CHF 12,-
<i>Vermicelli di castagna con gelato alla cannella</i>	CHF 12,-
<i>Sorbetti del nostro Ticino: uva e grappa, pompelmo e Campari, noce e nocino, limone e vodka</i>	CHF 10,-

✿ Per le sostanze che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate richiedere l'apposita carta informativa

✿ IVA 7.7% inclusa