

Speciale

		CHF
Il vitello tonnato	Port.	32
<i>Kalte Kalbsnuss (CH) an Thunfischsauce</i>	½ Port.	29
Il carpaccio di cervo profumato al timo	Vorsp.	24
<i>Hirschcarpaccio an Thymian Marinade</i>		
I raviolini dal plin al burro e salvia	Port.	27
<i>Piemontesischer Fleischravioli mit Butter und Salbei</i>	Vorsp.	23
I gamberoni delle Mangrove alla piastra con olio e limone		42
<i>Bioriesencrevetten aus Mangrowenwald an Zitronen/Senf Olivenöl</i>		
L'entrecote di cervo al barbera e spätzli fatti in casa		42
<i>Hirschentrecote (ÖE) an Barbera Jus und hausgemachte Spätzle</i>		
Lo stinco di cinghiale al vino rosso e polenta		34
<i>Geschmorte Wildschweinshaxe und Polenta</i>		

Menu

70

L'antipastino di magro

Herrliche frisch vegetarische Antipasto

* * *

I raviolini dal plin al burro e salvia

Hausgemachte Fleischravioli mit Butter und Parmesan

* * *

L'insalatina di formentino con uova e pancetta

Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croutons

* * *

Il filetto di cervo con salsa al pepe

*Hirsch Filet an sämige Pfeffersauce
Hausgemachte Spätzle*

* * *

Il tiramisù di castagne

Hausgemachte Kastanien Tiramisu

Weinempfehlung: Barbaresco DOCG Montefico 2019, La Cà Növa 75Cl: 70.00. 10Cl: 10.00