

ANTIPASTI

Piatto principale/Hauptspeise * / V = vegetariano / vegetarisch / fc = fatto in casa / hausgemacht

Insalata mista (V) Gemischter Salat	15
Tartare vegetariana con Tofu (fc) alle erbette e salsa di mirtilli (V) Gemüsetatar mit Kräutertofu und Blaubeersauce	23
Tataki di cervo, finocchio, vinaigrette ai mirtilli rossi, barbabietola e porro alla brace Tataki vom Hirsch, Fenchel, Preiselbeervinaigrette, gegrillte rote Beete und Lauch	26
Vitello e salsa tonnata all'antica Kalbfleisch mit Tuhnfischsauce nach alter Art	24 / 46*
Salmon confit con cipolle rosse in agrodolce di lamponi Marinierter Lachs mit roten Zwiebeln angemacht in süss-sauren Himbeeressig	24
Culatello e Culaccia con pane della Vallemaggia Culatello und Culaccia (Rohschinken aus der Region Parma) mit Vallemaggia-Brot	24

PRIMI

Piatto principale/Hauptspeise * / V = vegetariano / vegetarisch / fc = fatto in casa / hausgemacht

Minestrone di verdura (V)	16
Crema di pastinaca, castagne e chips di topinambur (V) Pastinakensuppe, Kastanien und Topinambur Chips	16
Tortelli di zucca (fc), ragù di camoscio e grasso d'alpe Kürbistortelli mit Gemsragù und Alp-Käse	24 / 30*
Spaghetti alla Chitarra (fc) con ragù di luganeghetta e scaglie di Sfilie Gitarren Spaghettini mit Tessiner Wurstragù und Scheiben vom Sfilie Käse	22 / 28*
Polenta con formaggi della Vallemaggia (V) Polenta mit Käse aus dem Maggiatal	22 / 28*
Orzotto ai funghi porcini (V) Graupenrisotto mit Steinpilzen	24 / 31*

CARNE / PESCE

V = vegetariano / vegetarisch / fc = fatto in casa / hausgemacht

Salmi di capriolo con polenta o con contorni classici Rehgulasch mit Polenta oder klassischen Beilagen	36 / 39
Brasato di manzo con polenta e verdure Rinderbraten mit Polenta und Gemüse	39
Entrecôte di cervo con contorni classici Entrecôte vom Hirsch mit klassischen Beilagen	48
Falafel con okara di soia (fc), yogurt vegano alla menta, riso Basmati al cardamomo e cavolo rosso (V) Falafel mit Okara, veganes Minzjoghurt, Basmatireis mit Kardamom und Rotkohl	30
Cernia su crema di lenticchie, arancia e spuma al rosmarino Zackenbarsch auf Linsen, Orangen und Rosmarinschaum	41
<u>Su richiesta a partire da 2 persone / auf Anfrage ab 2 Personen:</u>	
Sella di capriolo con contorni classici (2 portate) Rehrücken mit klassischen Beilagen (serviert in 2 Gängen)	pp. 58

DOLCE

Tiramisù alla “farina bona”		14
Pere sciroppate, meringa di nocciole, riduzione di porto In Sirup eingelegte Birne, Nussmeringue, Portweinreduktion		14
Tortino al cioccolato con cuore fondente Schokoladenkuchen mit flüssigem Schokokern		14
Tarte tatin con calvados e gelato Apfeltörtchen mit Calvados und Eis		14
Formaggi della Vallemaggia Käse aus dem Maggiatal		18
Gelati / Sorbetti fatti in casa / Hausgemachtes Eis / Sorbet		
Vaniglia, cioccolato, fior di latte, pistacchio	1 pallina	5
Vanille, Schokolade, Milcheis, Pistazie	2 palline	7
Sorbet: lime, mango, lampone	3 palline	9
Sorbet: Limette, Mango, Himbeere		

CLASSICI REGIONALI

Carne secca ticinese Tessiner Trockenfleisch	26
Tagliere di affettato misto locale Gemischte Aufschnittplatte	26
Tagliere di affettato misto locale con formaggio Gemischte Aufschnittplatte mit Käse	28
Salametto servito con pane Vallemaggia Salametto serviert mit Vallemaggia-Brot	10
Selezione di formaggi con miele nostrano Auswahl an Käsen mit einheimischem Honig	22

CH: manzo, maiale, vitello, luganighe, salametto, pancetta, coppa, prosciutto crudo
IT: culatello, culaccia
AT/DE: cervo, capriolo, camoscio
FAO n.34: cernia
GB-SCT: salmone

Pagamento: contanti, EC, Postcard, Debit/Zahlung: bar, EC, Postcard, Debit
Tutti i prezzi sono in franchi svizzeri (CHF) e includono l'IVA all'7,7% / Alle Preise sind in CHF inklusive 7,7 % MwSt.