

LE SPECIALITÀ

LA CLASSICA CHINOISE DI MANZO FR. 45.00 PER PERSONA

*Fondue Chinoise servita a volontà con i suoi contorni e le sue salsine
(minimo per 2 persone)*

LA SELVAGGINA

SALAMETTI DI CERVO E CINGHIALE FR. 28.00

serviti con marmellata di cipolle rosse e mele

ROAST BEEF DI CERVO FR. 36.00

con crema di cavolo viola, nocciole e polvere di funghi porcini

TAGLIATELLE FRESCHE FR. 34.00

al ragù di camoscio

RAVIOLI AL CACAO FR. 38.00

ripieni di lepre su vellutata di finocchi e mele

STINCO DI CAPRIOLO FR. 42.00

marinato al sidro di mele, con la sua riduzione

servito con polenta di castagne e Toma Piemontese

COSTINE DI CINGHIALE FR. 36.00

cotte a bassa temperatura servite con patate, zucca e rosmarino

LA SELLA DI CAPRIOLO ALLA BADEN BADEN FR. 69.00 PER PERSONA (MINIMO PER 2 PERSONE)

*Sella di capriolo servita al tavolo in due passaggi con i suoi
contorni e spaetzli al burro fatti in casa
(SOLO SU RISERVAZIONE)*

GLI ANTIPASTI

SELEZIONE DI SALUMERIA FR. 12.00 per persona
servita con cipolle borretane

BRUSCHETTE FR. 24.00

crostini di focaccia con battuto di lardo di Patanegra, miele e castagne

ZUCCA E TROTA FR. 30.00

Crema di zucca e Roqueford con paté di trota affumicato

LA BATTUTA DI MANZO FR. 28.00

con crema di formaggio di capra e gelato al fico

PRUSSIANO SALATO FR. 26.00

Millefoglie di patate e funghi secchi su fondua di Gruyère

CRUDO DI SCAMPI E GAMBERI FR. 48.00

Crudo di code di scampi (3 pz) e tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo

PRIMI PIATTI

RAVIOLONI FR. 32.00

al ripieno di foie gras e tartufo nero su crema di zucca

CREMA DI PATATE FR. 28.00

con crottin de chavignol impanato e finferli

FUSILLONI FR. 28.00

con n'duja, pecorino e cozze

LINGUINE FR. 32.00

al ragù d'astice con pomodorini freschi

IL CHIAVENNINO FR. 28.00

gnocco di pane al cucchiaio con burro, salvia, fichi e guanciale

RISOTTO FR. 28.00

alle castagne, mantecato al battuto di lardo e rosmarino

(minimo per 2 persone)

SECONDI PIATTI

ROGNONE DI VITELLO FR. 42.00

Trifolato e profumato al marsala con riso nature

FILETTO DI MANZO FR. 46.00

*alla griglia con salsa olandese
servito con patata mantecata all'olio EVO*

WELLINGTON DEL CONTADINO FR. 44.00

Filetto di maiale avvolto nel lardo, funghi misti e mortadella di fegato in sfoglia, servito con salvia fritta

SAKU DI TONNO FR. 42.00

Saku di tonno scottato su composta di mele al profumo di limone e castagne

OMBRINA FR. 45.00

Ombrina marinata al succo di barbabietola, scottata al burro d'alpe e timo su gazpacho di cachi e guanciale croccante